



Immer MEHR,
als DU erwartest



Landhaus
Schieder

Immer MEHR, als DU erwartest

LIEBE GÄSTE,

herzlich Willkommen im Landhaus Schieder

Das Lipperland bietet eine Vielzahl von schmackhaften Spezialitäten, die wir neben internationalen Beliebtheiten und neuen Kreationen in die Auswahl unserer Speisekarte mit aufgenommen haben.

Im Restaurant bieten wir Ihnen neben der festen Speisekarte eine saisonale Spezialitätenkarte, sowie eine marktfrische Wochenauswahl an kulinarischen Köstlichkeiten, um eine attraktive Abwechslung zu garantieren.

Wir kombinieren innovative Küche mit klassischen Akzenten. Unser Küchenteam weiß die Einflüsse der internationalen Stilrichtungen mit den traditionellen lippischen Eigenheiten geschickt zu vereinen.

Da alles von unserem Küchenteam frisch für Sie zubereitet wird, kann es schon einmal zu kleineren Wartezeiten kommen. Wir bitten hier um Ihr Verständnis.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause und einen guten Appetit!

Marius Leifeld und Team

VORSPEISEN UND SALATE

Dreierlei von der Garnele und Jakobsmuschel auf Romanescopüree

18,50 €

Bunter Herbstsalat mit allem, was der Garten hergibt und unserem Hausdressing

9,50 €

Vegetarische Brik-Teigtörtchen mit Lauchzwiebeln, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln und Burrata auf Wildkräutersalat

als Vorspeise 12,90 €

als Hauptgang 18,90 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Cappuccino von Kürbis und Kokos mit gerösteten Kürbiskernen

8,50 €

Wildessenz mit Pfannkuchenstreifen, Klößchen und Gemüsestreifen

8,50 €

VEGETARISCH

Gebackene Kürbisbällchen mit glasierten Feigen, Pilzen, Ziegenkäsecreme, Salbei und Rote-Bete-Chips

24,50 €

FISCH

Ganze Scholle „Müllerin“ mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat

24,50 €

Gebratene Seeteufel-Medaillons mit Beurre blanc, Parmaschinken und glasiertem Romanesco auf Fregola Sarda

29,50 €

FLEISCH

Gefüllte Fasanenbrust im Schinkenmantel auf Champagnerkrauttaler mit Traubenjus, Kräutersaitlingen und Kartoffelbaumkuchen

31,50 € | Aufpreis im Menü 5,00 €

Landhaus Krüstchen mit Pommes frites, Spiegeleiern und einem gemischten Salat

23,50 € | ohne Spiegeleier 21,50 €

Hirschrücken unter Macadamia-Kruste mit Portwein-Birnenjus, dazu wilder Brokkoli, Rote-Bete-Chips und getrüffeltes Kartoffel-Millefeuille

34,50 € | Aufpreis im Menü 7,00 €

Gebratene Schweinemedallions an Estragon-Jus mit Granatapfelkernen, Zucchinischleifen und hausgemachten Bandnudeln

27,50 €

Wildragout mit Pilzen, dazu Rotkohl und Spätzle

27,50 €

Rib-Eye 300 g mit Sauce Bearnaise, dazu wilder Brokkoli und Kartoffelbaumkuchen

42,50 € | Aufpreis im Menü 14,00 €

DESSERT

Kalamansi-Parfait auf weißem Schokokuchen mit kandierten Kumquats und Pistazien

12,50 €

Weißer Kaffeemousse mit Macadamiacreme, Apfelkonfit und Hippe

13,50 €

UNSERE EISSORTEN

2,40 €

Vanille

Pfirsich-Maracuja

Stracciatella

Amarena-Kirsch

Schokolade

Pistazie Siziliana

Salted Karamell

Mango

Beilagenänderung

2,50 €

Ketchup / Mayonnaise

0,50 €

Extra Sauce

3,50 €

STELL DIR DEIN PERSÖNLICHES MENÜ ZUSAMMEN

3 Gänge (Suppe, Hauptgang, Dessert)

39,50 €

3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

44,50 €

4 Gänge (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

49,50 €

Eine ausführliche Dokumentation zu enthaltenen Allergenen reichen wir Dir auf Wunsch.