






vegetarisch =  vegan = 

Suppenzauber

Schevels Zwiebelsüppchen mit Croutons und Käse gratiniert 	5,20 €
Tomatencremesuppe mit Soja-Kräuter-Joghurt 	5,50 €
Butternut-Kürbis & Süßkartoffel-Cappuccino 	5,90 €
Karotten-Orangensüppchen mit Kokos 	5,50 €
Lachscremesuppe mit Kroepoek	6,50 €
Sellerie-Williamsbirnen-Süppchen 	5,90 €
Langustencremesuppe mit gegrilltem Scampi	8,90 €

Vorspeisen – Theater

„Miesmuscheln in Kräuter-Weißweinsud“

mit Tomatenwürfel, Gemüsestreifen und einem Hauch Knoblauch

13,50 €

3 Riesengarnelen (ohne Schale) in Olivenöl gebraten

mit Zwiebeln, frischen Kräutern, Tomaten, Knoblauch und geriebenem Parmesan, dazu servieren wir frisches französisches Baguette

14,90 €

Räucherlachs & gebeizter Lachs

mit Dill-Honigsauce auf Reibeküchlein an frischem Salat der Saison

Vorspeisenportion: 10,50 €

Hauptspeisenportion : 14,90 €

vegetarische und vegane Spezialitäten

Vegansalat



Knackiger Saisonsalat bunt garniert mit Früchten und Saaten, Tomaten, Gurken und noch weiteren Leckereien, dazu geschwenkte Champignons und einem Dressing Ihrer Wahl

14,90 €

Möhren trifft Kürbiskerne



Bratlinge aus Dinkelmehl, Biomöhren und Kürbiskernen an Soja-Kräuter-Dip und einem Tomaten-Gurkensalat

13,90 €

Tagesgemüse aus der Pfanne



Ganzjahres-Gemüse und Saisongemüse mit Sorgfalt in der Pfanne zubereitet und geschwenkt

11,90 €

Veganburger



Vollwertbratling mit geschmorten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und einem Soja-Cocktaildip in einem Brioche-Bun, an Steakhouse-Fritten mit Tomaten-Ketchup und Salatgarnitur

15,90 €

Große Speisen für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert



mit gebratener Ananas, Preiselbeersahne, Petersilie, Salatbouquet, Toast und Butter

12,50 €

„Gourmet-Schnitzel“

kleines Filetschnitzel vom Schwein auf einem Tellerrösti, mit Spargel und frischer Hollandaise, bunt garniert mit einem Salat der Saison

12,90 €

3 Spiegeleier auf Bratkartoffeln mit Gewürzgurke und Salatbouquet

9,90 €

„Hausmacher-Sülze“

serviert mit gemischtem Salat, hausgemachter Remoulade und Röstkartoffeln

8,90 €

„Herrentoast“

kleines Schweinemedallion mit Champignons und Sc. Hollandaise an Salatbouquet

9,90 €

„Damentoast“

Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich, Ananas und gekochtem Schinken (1,2), mit Gouda und Sc. Hollandaise überbacken, dazu ein kleiner Salatteller

9,90 €

„Cheftoast“

kleines Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln und Tomaten auf Toast, an Sc. Bearnaise, dazu ein kleiner Salat der Saison

11,90 €

„Krüstchen“

kleines Schnitzel auf Toast mit Champignonrahmsauce, Rührei und ein kleiner Salat der Saison

9,90 €

Omas Zeiten Spezial-Lecker und wieder trendig

Kalbsrouladen

in Omas leckerer dunkler Sauce, mit Tagesgemüse und Kartoffelkroketten

15,90 €

„Stipp in de Pann“

Schweinefiletgeschnetzeltes in Champignon-Weißweinrahmsauce, auf einem großen Pfannenrösti mit geschwenktem Saisongemüse

19,90 €

„Brathering“

mit Röstkartoffeln, Salatbouquet und Zwiebelringen

13,90 €

„Bratleberwurst mit Spiegelei“

an einer Gewürzgurke mit Senf und Zwiebelbratkartoffeln

13,90 €

Unsere Landhaus-Exklusiv-Salate für jeden Geschmack

Wählen Sie aus unseren Salatsaucen:

Kräutervinaigrette / Feigen-Senf-Vinaigrette / Mango-Himbeer-Vinaigrette und Zitronen-Joghurt-Dressing

(Alle weiteren Salatvariationen leiten sich hieraus ab.)

„Vegeta(r)nisch“



Bunter knackiger Blattsalat mit leckeren Kräutern, Tomate, Gurke, Paprika und vielen saisonalen Leckereien

12,50 €

„Titanic-Salat“

-mit feinsten gebratenen Fischarten aus der Pfanne-

19,50 €

„Exklusiv-Salat“

-mit Rinderfiletspitzen aus der Pfanne-

16,90 €

„Ladys Salat“

-mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen -

15,90 €

„Fitness-Salat“

-Backkartoffel mit Kräutercreme-

14,90 €

DONNERSTAG IST SCHNITZELTAG

Die folgenden Schnitzelklassiker bekommen Sie jeden Donnerstag (*außer es ist ein Feiertag*)

ab 17.00 Uhr für nur  /Schnitzel-Gericht! Immer beste Qualität!

„Florida“

Schweineschnitzel mit Ananas, Pfirsich und Käse (2) überbacken, dazu Pommes frites und ein kleiner bunter Salat

14,90 €

„Paprikarahmschnitzel“

Schweineschnitzel mit unserer leckeren Sauce, serviert mit Pommes frites und einem kleinen bunten Salat

14,90 €

„Champignonrahmschnitzel“

Schweineschnitzel mit unserer leckeren Sauce, mit Pommes frites und einem kleinen bunten Salat

14,90 €

„Röstzwiebel“

Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem bunten Salat der Saison

14,90 €

„Holzfäller“

Schweineschnitzel mit frischen Champignons und Sc. Bearnaise, einem kleinen gemischten Salat und Kartoffelröstis

14,90 €

„Landhausschnitzel“

Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce, dazu servieren wir Steakhouse frites und Salat der Saison

14,90 €

„Wiener Art“

Schweineschnitzel mit Zitrone, Pommes frites und einem gemischten Salat

12,90 €

„Tex-Mex“

Schweineschnitzel, belegt mit Salsa, Nachos und mit Gouda (2) gratiniert, dazu ein gemischter Salat und Kartoffelspalten

14,90 €

„Onion Spezial“

Schweineschnitzel in würziger Senf-Zwiebelsauce, dazu Kartoffelkroketten und Salat der Saison

14,90 €

„Mexiko“

Schweineschnitzel mit geschwenktem Mais, Kidneybohnen, Paprikastreifen, Zwiebeln, Tomatensalsa und Käse überbacken, dazu Kartoffelspalten

14,90 €

„Holsteiner Bauernschnitzel“

Schweineschnitzel mit Tomaten-Zwiebeln und einem Spiegelei, dazu servieren wir Röstkartoffeln und buntes Gemüse aus der Pfanne

14,90 €

„Schnitzel-Duett“

1 kleines Schweineschnitzel mit Paprikasauce und 1 kleines Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce, auf Zwiebelbratkartoffeln mit Butter-Pfannengemüse

14,90 €

„Pisa-Schnitzel“

1 kleines Schweineschnitzel und 1 kleines Hähnchenschnitzel, aufeinander gestapelt mit Rucola, Kräuter-Sour-Cream, Tomaten, Mozzarella und Pesto, an Steakhouse frites

15,90 €

GEFÜLLTE SCHNITZEL

„Montreal“

Schweineschnitzel mit Camembert gefüllt, auf einer Preiselbeersauce, mit Butterreis und Pfannengemüse der Saison

15,90 €

„Küchenchefs Leibgericht“

Schweineschnitzel mit einer Füllung aus Kochschinken(1,3), Gouda(2) und roten Zwiebeln, gemischtem Salat und Kartoffelspalten

15,90 €

„Schlemmerschnitzel“

Schweineschnitzel mit Zwiebeln, grünem Pfeffer und Speckwürfel gefüllt, auf Rahmsauce, mit Röstkartoffeln und Salatteller

15,90 €

HÄHNCHENSCHNITZEL

„Madras“

Hähnchenschnitzel, serviert mit gebratener Ananas, auf exotischer Frucht-Curry-Sauce, an Butterreis, dazu ein kleiner Salat der Saison

15,90 €

„Chicken-Hawai“

Hähnchenbrustfiletschnitzel mit Ananas, Pfirsich und Käse gratiniert, an Sauce Bearnaise, mit Pommes frites und einem kleinen Salat

15,90 €

„Toskana“

Hähnchenschnitzel mit Tomate-Mozzarella überbacken, auf rahmigen Pestonudeln, mit einem Blattsalat in Kräutervinaigrette

15,90 €

„Knusperfilet“

Hähnchenbrustfilet im Corn-Flakes-Mantel auf Champignonrahmsauce, mit Kartoffelspalten und einem kleinen bunten Salat

15,90 €

Qualität aus Töpfen, Pfannen und vom Grill

„Clubsteak“

Schweinerückensteak mit Zwiebelchampignons, Sc. Bearnaise, Spiegelei und Bacon auf Zwiebelbratkartoffeln, serviert mit einem bunten Salat

18,90 €

„Bauernpfanne“

Filetspitzen von Rind und Schwein mit Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln und Champignons in Senfrahmsauce, auf einem Tellerrösti

20,50 €

„Farmerpfanne“

1 kl. Schnitzel, 1 kl. Rumpsteak, 1 kl. Hähnchenfilet auf Röstkartoffeln, Böhnchen im Speckmantel, und Sc. Hollandaise

16,90 €

„Grillteller“

1 kl. Rumpsteak, 1 kl. Kasslersteak, 1 kl. Hähnchenbrustfilet und 1 kl. Schweinelendchen auf frischen Champignons, mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Bacon, dazu leckere Röstkartoffeln und ein Salatteller der Saison

21,90 €

„Schweinemedallions Kirsch-Pfeffer“

Saftige Schweinelendchen auf unserer beliebten Kirsch-Pfeffersauce, serviert mit einem gemischten Salat und Kartoffelspalten

20,90 €

„Biergartensteak“

Rinderhüftsteak unter Pfeffersauce, auf Speck-Böhnchen, mit Steakhouse frites

18,90 €

„Rumpsteak Röstzwiebeln“

auf Balsamicosauce, mit Gratinkartoffeln und ein bunter Salat der Saison






23,90 €

saftige argentinische Steaks vom Grill

<u>Rumpsteak 200 gr.</u>	<u>18,50 €</u>
<u>Rumpsteak 300 gr.</u>	<u>24,50 €</u>
<u>Filetsteak 200 gr.</u>	<u>24,90 €</u>
<u>Filetsteak 300 gr.</u>	<u>28,90 €</u>

**VON UNS BEKOMMEN SIE: Sauce Bearnaise , Peffersauce oder hausgemachte
Kräuterbutter**

Beilagen

Portion Mayonaise/Ketchup 	0,60 €
kleiner gemischter Salat 	3,50 €
Buttergemüse 	3,50 €
Pommes frites 	2,90 €
Röstkartoffeln	3,50 €
Röstis 	2,90 €
Kartoffelspalten 	2,90 €
Backkartoffel mit Sour cream	3,50 €
frische gebratene Champignons 	3,50 €
Schmorzwiebeln aus der Pfanne 	2,90 €

Pasta-Pasta-Pasta

„Spaghettini Anti-Pasti“

Vollkornspaghetti mit Oliven, Rucola, und frischem Anti-Pasti-Gemüse

13,90 €

„Bavette Caprese Pesto“

Bandnudeln mit frischem Pesto verfeinert, Rinderfiletspitzen aus der Pfanne und mit gratinierten Tomaten und Mozzarella

16,90 € (ohne Rinderfilet  =13,90 €)

„Aioli-Scampi-Salmon-Panna“

Bandnudeln mit Knoblauch, gebratenen Scampis und norwegischem Lachs in leckerer Weißwein-Sahne-Kräuter-Sauce

19,90 €

Schauen Sie doch einfach mal bei unseren Tafel- und Tagesangeboten. Da ist bestimmt was dabei für Sie.....

Symphonien aus dem Meer

„Scampi-Pfanne“

Scampis aus der Backröhre, abgeschmeckt mit Knoblauch, Kräutern, Gemüsestreifen, Olivenöl, Tomatenconcassé und Zitrone, dazu servieren wir frisches helles Baguette und ein kleiner Salat der Saison

27,90 €

„Bretonischer Fischteller“

Verschiedene Sorten Edelfische der Saison, auf Hummerkrabbenschaum mit Butterreis und Salat

26,90 €

„Pannfisch Norderney“

Rotbarschfilet in Eihülle auf Bratkartoffeln, mit einer leichten Senf-Kräutersauce

23,90 €

„Zanderfilet in Mandel-Kräuterhülle“

gebraten, auf Estragon-Butterrahmsauce, mit Brokkolieröschen und Kartoffelschnee

24,90 €

„Heringsstipp“

mit Röstkartoffeln und Butterböhnchen

16,90 €

„Matjes Hausfrauen Art“

mit typischer Hausfrauensauce, dazu reichen wir Röstkartoffeln und Speckböhnchen

16,90 €

EIN LECKERES DESSERT GEHT IMMER!

**IN UNSERER GETRÄNKEKARTE FINDEN SIE
BESTIMMT DAS PASSENDE GETRÄNK.....**

PROBIEREN SIE DOCH MAL UNSERE TOLLEN WEINE!

*Das gesamte Gasthof Scheer Team und Familie Schevel
wünscht einen guten Appetit.....*

Sehr geehrter Gasthof Scheer Besucher...



Meine Frau, Marlene, und ich, Klaus Schevel, freuen uns sehr über Ihren Besuch hier im Landgasthaus Scheer.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es auch einmal zu längeren Wartezeiten kommen kann. Ich gehe davon aus, dass unsere Gäste ein wenig Zeit mitbringen.

Zeit zum genießen, Zeit für Gespräche, Zeit für Ruhe.

Denn wir kochen frisch und individuell!!!

Manchmal ist das Restaurant, der Biergarten und der Saal teils unerwartet voll und komplett belegt. Das freut uns als Gastronomen natürlich sehr und hoffen auf Ihre Geduld.

Familie Schevel & das gesamte Gasthof Scheer Team setzen alles daran, um Ihnen einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt zu bescheren.

Vielen Dank.

Marlene und Klaus Schevel

Auf dieser Seite finden Sie
unsere Special-Offers der
Woche und der Tafeln.

Viel Spaß damit....