

# Schomaker

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant Schomaker.  
Bei uns trifft Genuss auf familiäre Atmosphäre.  
Und das jetzt schon in 5. Generation – wir sind ein Familienbetrieb  
mit Leib und Seele.

Hier trifft Tradition auf Moderne. Leidenschaft auf Kochkunst.  
Regionales auf internationale Spezialitäten.  
Wild- auf Fischspezialitäten.

Wir bieten Ihnen leckere Steak- und Fischgerichte und saisonale Spezialitäten  
wie z. B. Spargel-, Grünkohl- und Wildgerichte in wechselnden  
Aktionskarten und auch als große Event-Buffets an.

Geschmäcker sind verschieden und unsere Küche sehr flexibel.  
Daher gehen wir auch gerne auf Ihre speziellen Wünsche und Vorlieben ein.  
Zögern Sie nicht, uns zu fragen.

Ob gemütliche Stunden in unserem Kaminzimmer, ein feierliches Ereignis im  
Kreise Ihrer Familie, eine Betriebsfeier oder Ihre Hochzeit in unserem Festsaal  
– bei uns finden Sie immer den passenden Rahmen.

Gerne beraten wir Sie und zeigen Ihnen unsere Räumlichkeiten.  
Nutzen Sie auch unsere Parkanlagen für einen Verdauungsspaziergang  
oder genießen Sie ein kühles Getränk in unserem Biergarten.

Fühlen Sie sich wohl. Lassen Sie es sich schmecken!

Guten Appetit!

**Ihr Team vom Restaurant Schomaker**

Geschäftsführer Sandra & Sebastian Skrapic

Küchenchef Bernd Schomaker

Küchen- und Serviceteam

---

Folgen Sie uns auf instagram und facebook @restaurantschomaker  
und teilen Sie gerne Ihren Besuch mit einem Foto  
– wir freuen uns immer sehr darüber!



## PRICKELND UND GENUSSVOLL STARTEN

### APÉRITIFS & LONGDRINKS

Scavi & Ray Prosecco trocken 10,5%	0,2 l   5,80 €	0,75 l   21,00 €
Sekt Graf von Kageneck trocken 11,5%	0,1 l   3,50 €	0,75 l   21,00 €
Söhnlein Sekt, alkoholfrei		0,1 l   3,00 €
bechill fresh & spicy auf Eis, aromatisiertes, weinhaltiges Getränk, 8%	0,1 l   3,50 €	0,75 l   22,00 €
<b>Lillet Wild Berry</b>		
auf Eis, Lillet, Schweppes Wild Berry, Sekt, Beeren		0,25 l   6,00 €
<b>Aperol Spritz</b>		
auf Eis, Sekt, Wasser, Apérol, Orange		0,25 l   6,00 €
<b>Martini bianco</b> auf Eis & Zitrone		5 cl   3,50 €
<b>Cuba Libre</b> auf Eis mit Havanna Especial doppelt gereift	0,2 l   5,00 €	
<b>Gin Tonic</b> auf Eis mit Tanqueray London Dry Gin und Tonic	0,2 l   5,00 €	

## SAISONKARTE - SO SCHMECKT DER SOMMER

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 101 | <b>Kräuterrahmsuppe</b><br>mit gerösteten Pinienkernen  | 5,50 €  |
| 102 | <b>Matjes Hausfrauen-Art</b><br>in Apfel-Dillrahm mit Bratkartoffeln  | 12,50 € |
| 103 | <b>Matjes</b><br>mit Zwiebelringen, grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln   | 12,50 € |
| 104 | <b>Thunfischsalat</b><br>mit gemischtem Salat, Zwiebelringe, Oliven, Fetakäse und Mehrkornbaguette  | 10,50 € |
| 105 | <b>Bunter Antipasti-Teller</b><br>mit italienischen Landschinken, Melonenschiffchen und Mehrkornbaguette mit zweierlei Dips belegt an Salatgarnitur   | 15,50 € |
| 106 | <b>Räucherlachs-Burger</b><br>mit Sahne-Meerrettich, Blattsalat, Gurken- und Tomatenscheiben, gekochtem Ei und Röstitaler mit Kräuterquark  | 14,50 € |
| 107 | <b>Zucchini-Garnelenpfanne</b><br>mit Strauchtomaten in Knoblauchöl gebraten, mit Rucola und Pinienkernen, dazu Mehrkornbaguette  | 16,50 € |
| 108 | <b>Das „CLEVER FIT“ Fitness-Steak</b><br>Rumpsteak medium gebraten mit Rucola, Tomate, Spiegelei, Pinienkernen und Parmesan gratiniert<br>(wahlweise mit Ofenkartoffel mit Kräuterquark + 3,50 €) | 19,50 € |
| 109 | <b>Vanilleeis mit Erdbeer-Himbeerragout</b><br>und frischen Erdbeeren   | 6,50 €  |

## SUPPEN

1	<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Einlage	4,00 €
2	<b>Strauchtomatensuppe</b> mit Pesto-Sahnehaube - <i>vegetarisch</i>	5,50 €
3	<b>Räucheraalsuppe</b> mit Aalstreifen	6,50 €
4	<b>Hummercremesuppe</b> mit gebratener Garnele und Sahnehaube	6,50 €

## VORSPEISEN

5	<b>Ofenfrisches Baguette</b> vier Scheiben Mehrkornbaguette an zweierlei Dips – <i>vegetarisch</i>	4,00 €
6	<b>Riesengarnelen</b> 6 Garnelen mit Knoblauchdip und frischer Blattsalatgarnitur	12,50 €
7	<b>Warmer Ziegenkäse im Speckmantel</b> mit Honig und frischem Blattsalat	10,50 €
8	<b>Büffelmozzarella</b> mit Strauchtomaten und Basilikum-Pesto – <i>vegetarisch</i>	10,50 €

## SALATE

9	<b>Gemischter Salatteller</b>	4,50 €
10	<b>Dümmer-Salat</b> grüner Blattsalat mit frisch gebratenem Zander	15,50 €
11	<b>Chicken-Salat</b> Blattsalate der Saison mit kross gebratenen Hähnchenstreifen und Asiasauce	12,50 €
12	<b>Caesar-Salat</b> Römersalat und Knoblauchdressing mit Parmesan, Croutons und Tomatenecken – <i>vegetarisch</i>	10,00 €
13	<b>Beef-Salat</b> Roastbeefstreifen rosa gebraten auf knackfrischen Blattsalaten der Saison	16,50 €
14	<b>Scampi-Salat</b> gemischter Salat mit 6 Scampis in Knoblauchöl angebraten	15,00 €

Zu den Salaten reichen wir einen Korb mit frischem Mehrkornbaguette.  
Alle Salate (10–14) wahlweise mit Joghurt- oder Essig-Öl-Kräuter-Dressing.

## VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN

15	<b>Gnocchis aus der Pfanne</b> mit frischen Tomaten in der Pfanne geschwenkt, Tomatensauce und geriebenen Parmesan und Ruccola und Pinienkerne	15,50 €
16	<b>Tagliatelle</b> Bandnudeln an herzhafter Gorgonzalasauce mit Mandelbrokkoli	14,50 €
17	<b>Gemüseauflauf</b> überbackener Gemüseauflauf mit krossen Röstitalern	14,50 €

## FISCHSPEZIALITÄTEN

### GERÄUCHERTES

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 18 | <b>Geräuchertes vom Dümmer</b><br>Aal und Forelle mit Sahnemeerrettich und Mehrkornbaguette               | 14,50 € |
| 19 | <b>Dümmertopf</b><br>mit Räucheraal und Forellenfilet, Krabbenrührei, Bratkartoffeln und Sahnemeerrettich | 16,50 € |
| 20 | <b>Räucherlachs und Nordseekrabben</b><br>an Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatgarnitur             | 17,50 € |

### GEDÜNSTET & GEBRATEN

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 21 | <b>Welsfilet gebraten</b><br>mit Champagnersauce, Reis und gemischtem Salat   | 16,50 € |
| 22 | <b>Zanderfilet</b><br>gebraten in Mandelbutter, mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat                                 | 18,50 € |
| 23 | <b>Schollenfilet Finkenwerder-Art</b><br>mit gebratenem Speck und Gurkenstreifen, gemischtem Salat und Bratkartoffeln     | 18,50 € |
| 24 | <b>Gebratene Forelle Müllerin Art (entgrätet)</b><br>im Ganzen gebraten, mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat   | 17,50 € |
| 25 | <b>Lachsnudeln</b><br>Lachs gedünstet an Bandnudeln und Brokkoli in Kräuterrahm   | 18,00 € |
| 26 | <b>Gebratene Garnelen</b><br>7 Riesengarnelen mit Cherrytomaten, Pinienkerne und hausgemachtem Pesto an Bandnudeln        | 19,00 € |
| 27 | <b>Gebackener Aal</b><br>nach Art des Hauses, mit Senfsauce, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren und gemischtem Salat | 24,50 € |

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

### VOM HUHN

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 28 | <b>Hähnchenbrustfilet gebraten</b><br>mit Tomatensauce an Bandnudeln und Brokkoli | 14,50 € |
|----|---|---------|

### VOM SCHWEIN

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 29 | <b>Schnitzel Wiener Art</b><br>mit Pommes und gemischtem Salat  | 12,50 € |
| 30 | <b>Schnitzel Ungarische Art</b><br>mit pikanter Paprika-Sauce, Kroketten und gemischtem Salat                           | 14,50 € |
| 31 | <b>Schnitzel Jäger-Art</b><br>mit frischen Champignons in Rahm, Gemüse mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln         | 15,00 € |
| 32 | <b>Medaillons Bernaise</b><br>Medaillons mit Sauce Bernaise an geschwenkten Speckbohnen und Röstitalern                 | 18,50 € |
| 33 | <b>Medaillons überbacken</b><br>Medaillons mit Preiselbeeren und Camembert überbacken, Röstitalern und gemischtem Salat | 19,50 € |

## VOM RIND

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 34 | <b>Rumpsteak Klassik 250 g</b><br>mit Kräuterbutter, gemischtem Salat und Ofenkartoffel<br>mit Kräuterquark  | 22,50 € |
| 35 | <b>Pfeffer Rumpsteak 250 g</b><br>mit pikanter Pfeffersauce, gemischtem Salat und<br>geschwenkten Spätzle  | 23,50 € |
| 36 | <b>Das Schärfste des Hauses</b><br>Streifen vom Roastbeef mit frischer Paprika und Champignons<br>in pinkant-scharfer Chilisauce, Saisonsalat und Pommes | 21,50 € |
| 37 | <b>Beef-Royal-Burger</b><br>mit saftigem Rumpsteak, Bacon, Spiegelei, Tomate, Saucen<br>und Ruccola an Wedges und Kräuterdip                             | 19,50 € |

## VOM LAMM

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 38 | <b>Lammfilet auf Jus</b><br>mit geschmorten Kirschtomaten, Speckbohnen<br>und Schwenkkartoffeln | 23,50 € |
| 39 | <b>Lammfilet mediterran</b><br>mit mediterranem Gemüse, Jus und Kartoffelecken                  | 23,50 € |



## FÜR DIE GROSSEN VON MORGEN

40	<b>Bandnudeln</b> mit Tomatensauce	4,50 €
41	<b>Hähnchen Nuggets</b> mit Pommes und Gemüse	7,00 €
42	<b>Ahoi-Burger</b> Fischstäbchen und Ketchup im Burger und frische Gurken als Beilage	4,50 €
43	<b>Kleines Schnitzel</b> mit Pommes und Erbsen und Möhren	7,50 €

## EIN KLEINES DESSERT

44	<b>Kinderbecher</b> eine Kugel Vanilleeis mit Smarties	2,00 €
----	---	--------

## SPEZIALITÄTEN AB ZWEI PERSONEN

- |    |   |                         |
|----|---|-------------------------|
| 45 | <b>Bunte Steakplatte</b>  | 23,00 €                 |
|    | Rumpsteaks mit Pfeffersauce, Schweinesteaks mit Sauce Bernaise, geschwenkten Champignons, Speckbohnen, Grilltomaten und Kartoffelecken  | Preis pro Person        |
| 46 | <b>Gemischte Fischplatte</b>  | 25,00 €                 |
|    | gebratenes Seeteufelfilet mit Ruccola, Tomate, Pinienkerne und Parmesan überbacken, Riesengarnelen, Lachsfilet mit Rieslingsauce und Welsfilet an Champagnersauce, dazu Basmatireis, Petersilienkartoffeln und gemischte Salatauswahl | Preis pro Person        |
| 47 | <b>Gamba Special</b>  | 55,00 €                 |
|    | 1 kg gebratene Riesengarnelen, Aioli, krosses Mehrkornbaguette, zwei gemischte Salate sowie eine Flasche Wasser und eine Flasche Wein von vanWEINS ihrer Wahl ( <i>mittwochs nur 49,00 €</i> )  | Preis für zwei Personen |
| 48 | <b>Spareribs</b>  | 24,50 €                 |
|    | auf Vorbestellung – eine große Portion Spareribs, Wedges, Krautsalat und Kräuterquark   | Preis pro Person        |

Unsere Spezialitäten für zwei Personen bereiten wir Ihnen auch gerne für größere Gruppen zu.

## DESSERTS

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 49 | <b>Schoko Soufflé</b>  | 8,00 € |
|    | an warmen Vanilleeis, Vanille-Amaretto-Sauce und Sahnehaube          |        |
| 50 | <b>Apfelküchle</b>   | 7,50 € |
|    | an warmer Vanillesauce, Vanilleeis und Krokant-Sahnehaube            |        |
| 51 | <b>Beschwipster Nussbecher</b>                                       | 7,50 € |
|    | Walnusseis gebettet auf Sahne, Eierlikör, Amaretto & Krokantstreusel |        |
| 52 | <b>Rote Grütze</b>   | 6,00 € |
|    | mit Vanilleeis und Sahnehaube  |        |

## MINERALWASSER UND SOFTDRINKS

Christinen Brunnen Mineralwasser medium oder naturell	0,25   2,20 €	0,75   5,50 €
Coca Cola	0,2   2,10 €	0,4   3,80 €
Fanta	0,2   2,10 €	0,4   3,80 €
Sprite	0,2   2,10 €	0,4   3,80 €
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2   2,50 €	
Djahé Ingwer Limonade		0,33   3,50 €

## SÄFTE UND SCHORLEN

Apfelsaft klar	0,2   2,50 €	0,4   4,80 €
Orangensaft natur	0,2   2,80 €	0,4   5,20 €
Apfelsaftschorle klar	0,2   2,20 €	0,4   3,80 €
Lütts Apfelsaftschorle, naturtrüb		0,33   2,80 €
Lütts Landlust Rhabarber		0,33   2,80 €
Lütts Landlust Rote Früchte		0,33   2,80 €
Ingwerschorle mit Djahé	0,2   2,60 €	0,4   4,50 €

## BIER VOM FASS

Bitburger Pils	0,3   2,60 €	0,5   4,00 €
Früh Kölsch		0,2   1,90 €

## BIER AUS DER FLASCHE

Jever Fun alkoholfrei		0,33   2,40 €
Vitamalz		0,33   2,40 €
Schöffelhofer Weizen Grapefruit		0,33   2,80 €
Bootshaus Bier Red Secret, Lager		0,33   3,80 €
Bootshaus Bier Pils naturtrüb		0,33   3,60 €
Benediktiner Weizen		0,5   3,90 €
Erdinger Weizen alkoholfrei		0,5   3,90 €

## DIGESTIFS

Rosche Haselünner Korn 32 %		2 cl	1,40 €
Rosche Uralter Edel-Korn 38 %		2 cl	1,60 €
Wodka 40 %		2 cl	1,80 €
Maltaser Aquavit 40 %		2 cl	2,20 €
Jubiläums Aquavit 42 %		2 cl	2,20 €
Linie Aquavit 41 %		2 cl	3,00 €
Schladerer Himbeergeist 42 %		2 cl	3,20 €
Schladerer Williams Birne 42 %		2 cl	3,20 €
Ouzo 12 38 %		2 cl	2,20 €
Sambuca 40 %		2 cl	2,00 €
Underberg 44 %		2 cl	2,20 €
Jägermeister 35 %		2 cl	2,00 €
Fernet Branca oder Menta 42 %		2 cl	2,20 €
Kümmerling 35 %		2 cl	1,80 €
Baileys auf Eis 20 %		4 cl	3,80 €
Ramazotti auf Eis 30 %		4 cl	3,80 €
Mariacron 36 %		2 cl	1,80 €
Grappa 40 %		2 cl	2,40 €
Croft dry Sherry 40 %		5 cl	3,50 €
Prinz Alte Haselnuss 41 % im Holzfass gereift	2 cl	2,50 €	4 cl 3,80 €
Alpenschnaps Haselnuss 33 %	2 cl	2,00 €	4 cl 3,50 €
Alpenschnaps Marille 35 %	2 cl	2,00 €	4 cl 3,50 €
Jack Daniels on the rocks 40 %		4 cl	4,00 €
Hierbas Mari Mayans auf Eis 26 %		4 cl	3,60 €

## WEISSWEIN

vanWEINS – Der Fruchtige trocken, Grauburgunder, lebendig, Baden	0,2 l   5,50 €	0,75 l   19,50 €
vanWEINS – Der Tropische trocken, Sauvignon Blanc, blumig, Neuseeland	0,2 l   5,50 €	0,75 l   19,50 €
vanWEINS – Der Frische trocken, Riesling, spritzig, Baden	0,2 l   5,50 €	0,75 l   19,50 €
Seefelder Maltesergarten – Gutedel halbtrocken, milde Säure, Qualitätswein, Baden	0,2 l   4,90 €	0,75 l   16,50 €
Breisacher Vulkanfelsen – Grauer Burgunder trocken und kräftig, Qualitätswein, Baden	0,2 l   4,90 €	0,75 l   16,50 €
Laumersheimer Sauvignon Blanc trocken mit feiner Säure, Qualitätswein, Pfalz	0,2 l   6,80 €	0,75 l   24,00 €
Merdinger Müller-Thurgau Spätlese lieblich, leicht und elegant, Baden	0,2 l   4,90 €	0,75 l   16,50 €

## ROSÉ-WEIN

Lahrer Schutterlindenberg halbtrocken, Spätburgunder Weißherbst, Baden	0,2 l   4,90 €	0,75 l   16,50 €
---	----------------	------------------

## ROTWEIN

vanWEINS – Der Weiche halbtrocken, Cuvée, geschmeidig, Frankreich	0,2 l   5,50 €	0,75 l   19,50 €
vanWEINS – Der Kräftige trocken, Garnacha, vollmundig, Spanien	0,2 l   5,50 €	0,75 l   19,50 €
Tiengener Attilafelsen Spätburgunder lieblich, samtiger Geschmack, Breisgau	0,2 l   4,90 €	0,75 l   16,50 €
Primitivo Puglia – Mandorla trocken, reichhaltig, getrocknete Früchte und Tabak, Italien	0,2 l   6,80 €	0,75 l   24,00 €
Rosemount Estate – Diamond Label trocken, Shiraz, intensive Beeren, Südaustralien	0,2 l   6,90 €	0,75 l   25,00 €

## KAFFEE UND TEE-SPEZIALITÄTEN

Tasse Darboven Kaffee	2,00 €
Kännchen Darboven Kaffee	3,60 €
Tasse NESCAFÉ GOLD entkoffeiniert, lösliche Bohne	2,00 €
Kännchen NESCAFÉ GOLD entkoffeiniert, lösliche Bohne	3,60 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Cappuccino	2,20 €
Milchkaffee	3,00 €
Milchkaffee mit Sirup 2 cl., Karamell oder Haselnuss	3,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Latte Macchiato mit Sirup 2 cl., Karamell oder Haselnuss	3,50 €
Glas Tee Schwarzer Tee, Kräuter, Kamille, Pfefferminz, Früchte, Ingwer	2,00 €
Kännchen Tee Schwarzer Tee, Kräuter, Kamille, Pfefferminz, Früchte, Ingwer	3,00 €
Frischer Ingwertee mit Honig	3,00 €
Frischer Ingwertee mit Zitrone	3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,00 €

# Schomaker

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

Aktuelle Informationen, Buffet- und Eventtermine finden Sie unter  
[www.restaurant-schomaker.de](http://www.restaurant-schomaker.de)

---

Folgen Sie uns auf instagram und facebook @restaurantschomaker  
und teilen Sie gerne Ihren Besuch mit einem Foto  
– wir freuen uns immer sehr darüber!



Restaurant Schomaker · Dümmerstraße 7 · 49401 Damme-Dümmerlohausen  
Telefon 0 54 91 / 78 49 · [info@restaurant-schomaker.de](mailto:info@restaurant-schomaker.de)