

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 €
Lillet Wild Berry		
auf Eis, Lillet, Schweppes Wild Berry, Sekt, Beeren		0,25 l 6,00 €
Aperol Spritz		
auf Eis, Sekt, Wasser, Apérol, Orange		0,25 l 6,00 €
Martini bianco auf Eis & Zitrone		5 cl 3,50 €
Cuba Libre auf Eis mit Havanna Especial doppelt gereift	0,2 l 5,00 €	
Gin Tonic auf Eis mit Tanqueray London Dry Gin und Tonic	0,2 l 5,00 €	

SUPPEN

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

VORSPEISEN

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

SALATE

9	Gemischter Salatteller	4,50 €
10	Dümmer-Salat grüner Blattsalat mit frisch gebratenem Zander	15,50 €
11	Chicken-Salat Blattsalate der Saison mit kross gebratenen Hähnchenstreifen und Asiasauce	12,50 €
12	Caesar-Salat Römersalat und Knoblauchdressing mit Parmesan, Croutons und Tomatenecken – <i>vegetarisch</i>	10,00 €
13	Beef-Salat Roastbeefstreifen rosa gebraten auf knackfrischen Blattsalaten der Saison	16,50 €
14	Scampi-Salat 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	Gnocchis aus der Pfanne mit frischen Tomaten in der Pfanne geschwenkt, Tomatensauce und geriebenen Parmesan und Ruccola und Pinienkerne	15,50 €
16	Tagliatelle Bandnudeln an herzhafter Gorgonzolasauce mit Mandelbrokkoli	14,50 €
17	Gemüseauflauf überbackener Gemüseauflauf mit krossen Röstitalern	14,50 €

FISCHSPEZIALITÄTEN

GERÄUCHERTES

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

GEDÜNSTET & GEBRATEN

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

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

VOM HUHN

- | | | |
|----|---|---------|
| 28 | Hähnchenbrustfilet gebraten
mit Tomatensauce an Bandnudeln und Brokkoli | 14,50 € |
|----|---|---------|

VOM SCHWEIN

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

VOM RIND

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

VOM LAMM

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

FÜR DIE GROSSEN VON MORGEN

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

EIN KLEINES DESSERT

44	Kinderbecher eine Kugel Vanilleeis mit Smarties	2,00 €
----	---	--------

SPEZIALITÄTEN AB ZWEI PERSONEN

- | | | |
|----|---|-------------------------|
| 45 | Bunte Steakplatte | 23,00 € |
| | Rumpsteaks mit Pfeffersauce, Schweinsteaks mit Sauce Bernaise, geschwenkten Champignons, Speckbohnen, Grilltomaten und Kartoffelecken | Preis pro Person |
| 46 | Gemischte Fischplatte | 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 | Gamba Special | 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 | Spareribs | 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 | Schoko Soufflé | 8,00 € |
| | an warmen Vanilleeis, Vanille-Amaretto-Sauce und Sahnehaube | |
| 50 | Apfelküchle | 7,50 € |
| | an warmer Vanillesauce, Vanilleeis und Krokant-Sahnehaube | |
| 51 | Beschwipster Nussbecher | 7,50 € |
| | Walnusseis gebettet auf Sahne, Eierlikör, Amaretto & Krokantstreusel | |
| 52 | Rote Grütze | 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 €

Hinweis:

Sehr geehrte Gäste, liebe Kunden,
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.
Ihr Team vom Restaurant Schomaker


Schomaker

Aktuelle Informationen, Buffet- und Eventtermine finden Sie unter
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

Warme Küche bis 21.30 Uhr / Montag Ruhetag. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung.