

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 23.04. – 26.04.2024

Zu jedem Hauptgang erhalten Sie als Vorspeise wahlweise einen frischen Marktsalat oder unsere Tagessuppe.

DIENSTAG

Boeuf Stroganoff / Rösti / Rote Bete / Pilze / Senfgurke

28 €

(D-E-L-M)

Rösti / Feldsalat / Büffelmozzarella / mariniertes Spargel

23 €

(A-B-D-E-L-M)

MITTWOCH

Kalbsfleischpflanzerl / Kartoffel-Gurkensalat

28 €

(A-B-D-E-L-M)

Grünkernpflanzerl / Kartoffel-Gurkensalat

23 €

(A-B-D-E-L-M)

DONNERSTAG

Barberie Entenbrust / Lila Süßkartoffelstampf / Brokkoli

28 €

(D-E-M)

Gefüllte Zucchini / Lila Süßkartoffelstampf / Brokkoli

23 €

(A-B-D-E-K-M)

FREITAG

Geflämmter Skrei / Spargelrisotto / Kräuterschaum

28 €

(D-E-I-M)

Spargelrisotto / Ofentomaten / Kräuterschaum

23 €

(D-E-M)

Für den süßen Abschluss bieten wir Ihnen ein wechselndes Mittagsdessert an.

10 €

SCHATTBUCH

Restaurant

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie begeistern zu dürfen.
Die folgenden Gerichte können Sie à la carte genießen, gegen einen Gang aus Ihrem
Wunschmenü tauschen oder gerne auch zusätzlich bestellen. Pimp your menu!

Ihr Küchenchef
Sebastian Cihlars



À LA CARTE

SCHATTBUCH BEEFTEA

Ochsenschwanz / Miyazaki Wagyu / Buchenpilze / Crossne
34 €

SCHLUTZKRAPFEN

Babyspinat / Salbeibutter / Weißweinschaum
Zwischengang 24 € Hauptgang 32 €

KALBSFILET & BACKE „CAFÉ DE PARIS“

Topinambur / Wilder Blumenkohl / Ananas
Zwischengang 39 € Hauptgang 59 €

WILDFANG ZANDER

Beluga Linsen / Gulaschsud / Paprika / Sauerkraut
Zwischengang 34 € Hauptgang 49 €

Weinreise á 0,1 l:

3-Gang - 39 € / 4-Gang - 49 € / 5-Gang - 59 € / 6-Gang - 69 €

TASTING MENÜ

KALB

Radieschen / Bärlauch / Hanf

BAYERISCHE SEEFORELLE

Dickmilch / Topinambur / Pinienkerne
Mönchsbart / grüner Spargel

PFAFFENSCHNITTCHEN

Kaffir - Limette / Tamarinde / Kokos

SCHOLLE

AUS DER NORMANDIE

Nordsee Krabbe / Speck / Fingerlimes
Petersilie

POLTINGER LAMM

Polenta / Frühlingslauch / Peperoni
Mimolette / Aubergine

PASSIONSFRUCHT

Sauerampfer / Karotte / Joghurt

3 Gänge 111 € / 4 Gänge 121 €

5 Gänge 131 € / 6 Gänge 141 €

VEGETARISCH

AVOCADO

Feldsalat / Tonburri / Miso

CEASAR SALAD

Romanaherz / Mimolette / Kapern
Fingerlimes

MORCHELSCHAUM

1980 Rivesault / Eigelb / Frühlingslauch

HOHENLOHER

KICHERERBSE

Brin´d Amour / Paprika / Olive

FERMENTIERTER SPITZKOHL

Ajowan / Kartoffel / Sanddorn / Dill / Karotte

KOMBUCHA

Ahornsirup / Pekannuss / Pastinake

3 Gänge 99 € / 4 Gänge 109 €

5 Gänge 119 € / 6 Gänge 129 €

Weinreise á 0,1l:

4-Gang - 49 € / 5-Gang - 59 € / 6-Gang - 69 € pro Person