

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 30.01. – 02.02.2024

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

DIENSTAG

Schweinefilet / Thymiankartoffeln / Paprikagemüse

28 €

(D-E-M)

Brokkoliquiche / Salat

23 €

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

MITTWOCH

Ochsenbäckle / Belugalinsen / Petersilienwurzel

28 €

(D-E-M)

Kohlroulade / Belugalinsen / Petersilienwurzel

23 €

(A-B-D-E-M)

DONNERSTAG

Puten Piccata / Tagliarini / Tomatenragout

28 €

(A-B-D-E-M)

Tagliarini / Tomatenragout / Artischocke / Olive

23 €

(A-B-D-E-M)

FREITAG

Rotbarschfilet / Piemontreis / grüner Spargel / Krustentierschaum

28 €

(D-E-H-I-M)

Gefüllte Zucchini / Piemontreis / grüner Spargel / Safranschaum

23 €

(A-B-D-E-M)

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

10 €

TASTING MENÜ

GERÄUCHERTER STÖR

Apfel / Meerrettich / Schüttelbrot

PETERSILIENWURZELSCHAUM

Perigord Trüffel / Wachtelei

HERZBRIES

Schwarzwurzel / Piemonter Haselnuss
Wirsing / Blutorange

GEFLÄMMTER SKREI

Artischocke / Chorizo / Wasserkresse

GREATER OMAHA FLAP

Steckrübe / Maitake
Röstzwiebel / Kartoffel

ERBSE

Valrhona Ivoire / Lychee
Cranberry / Minze

3 Gänge 111 € / 4 Gänge 121 €
5 Gänge 131 € / 6 Gänge 141 €

VEGETARISCH

AVOCADO

Feldsalat / Tonburri / Miso

PETERSILIENWURZELSCHAUM

Perigord Trüffel / Wachtelei

MAITAKE PILZ

Schwarzwurzel / Piemonter Haselnuss
Wirsing / Blutorange

BRIN D`AMOUR

Hohenloher Kichererbse / Paprika / Olive

FERMENTIERTER SPITZKOHL

Ajowan / Kartoffel / Sanddorn
Dill / Karotte

ORIGINAL BEANS „PIURA“

Rote Williams Birne / Rosmarin
Buchweizen

3 Gänge 99 € / 4 Gänge 109 €
5 Gänge 119 € / 6 Gänge 129 €

Wir erlauben uns einen kleinen Aufpreis, wenn Sie Käse vom Wagen statt Dessert bestellen möchten.

Weinreise á 0,1l:

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