À LA CARTE

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Schattbuch willkommen zu heißen.
Die folgenden Gerichte können Sie à la carte genießen, gegen einen Gang aus dem Menü Ihrer Wahl tauschen oder auch zusätzlich bestellen.
Lassen Sie sich von unseren saisonalen Qualitätsprodukten inspirieren.

3 Gang Menü 87 €
3 Gang Vegetarisch 69 €

BABYLEAF SALAT VOM KELTENHOF

Eingelegte Gemüse / Spargel / Pinienkerne
19 €

SPARGELCREMESUPPE

Spargel / Schnittlauch Blüten / Karotten / Weisser Port
18 €

SPARGEL TORTELLONI

Baby Spinat / Bärlauch / Safranschaum
Zwischengang 24 € Hauptgang 32 €

PORTION TETTNANGER SPARGEL

Grenaille Kartoffeln / Hollandaise oder Braune Butter
Zwischengang 31 € Hauptgang 35 €

WAHLWEISE MIT

BÜFFELBILL FLANKSTEAK

100g - 21 € 180g - 29 €

SCHNITZEL

15 €

WOLFSBARSCH

Zwischengang 19 € Hauptgang 29

TAGESDESSERT

19 €

Weinempfehlung

2023 Weissburgunder „Fass 7“, trocken, Weingut Immel, Rheinhessen 0,7l à 36 €
2021 rose „by Ott“ Weingut Ott, trocken, Weingut Ott, Provence 0,7l à 49 €

TASTING MENÜ

RIND
Parmesan / grüner Pfeffer / Himbeere
Oliven / Topinambur
38 €

OKTOPUS
Balsamico / Paprika / Anis
Schwarzer Knoblauch / Tapioka
32 €

TOMATENESSENZ
Mais / Taube / Basilikum
36 €

SAIBLING
Bienenwachs / Buchenpilz
Kamillenblüte / Zitronengras
36 €

BÜFFEL PICANHA
Bunte Beete / Ziegenjoghurt / Kakao
Mispeln / Gremoulate
57 €

KIWI
Gurke / Hausgemachter Joghurt / Dill
Artischocken-Elixier
23 €

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

VEGETARISCH

WASSERMELONE
Mate Dashi / Wasserkresse / Minze /
Chioggia Beete
28 €

ZUCCHINI
Liebstöckl / Granny Smith / Haselnüsse /
Sojasprossen
38 €

TOMATENESSENZ
Mais / Passionsfrucht / Vanille / Basilikum
28 €

BLUMENKOHL
Tagine / Couscous / Aubergine
Salzzitrone
26 €

TETTNANGER SPARGEL
Erdbeeren / Miso Hollandaise / Kartoffel
Pumpernickel / Mandeln
39 €

RHABARBER
Amaranth / Fenchel / Thymian
„Yuna“ Original Beans
23 €

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

Weinreise á 0,1l :
4-Gang - 49 € / 5-Gang - 59 € / 6-Gang - 69 € pro Person