À LA CARTE

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Schattbuch willkommen zu heißen.
Die folgende 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 67€

Ihr Küchenchef
Caio Benati

BIOHOF SCHAUWIES SALAT

Eingelegte Aprikose / Haselnuss Vinaigrette / junger Spinat / Ziegenfrischkäse

21 €

KIRSCHE GAZPACHO

Minze / Tomaten / Sherry / Ricotta

19 €

CARBONARA

Guanciale / Pecorino / Borettane Zwiebeln / Hollandaise

Zwischengang 24 € Hauptgang 32 € Vegetarisch auch möglich

JACKSCREEK BLACK ANGUS INSIDE SKIRT

Kartoffel -Terrine / Wilder Brokkoli / Lauch / Chimichurri / Lie De Vin

Zwischengang 42 € Hauptgang 51 € Aufpreis Menü 15 €

WILDFANG ZANDER

Fregola Sarda / wilder Pak Choi / Babykarotten / Verjus

Zwischengang 45 € Hauptgang 53 € Aufpreis Menü 15 €

KIWI

Gurke / Hausgemachter Joghurt / Dill / Artischocken - Elixier

19 €

TASTING MENÜ

LACHS
Teriyaki / Quinoa / Granatapfel
Edamame / Avocado / Safran

RAVIOLI
Radicchio / Gorgonzola / Speck

BOHNEN
Kaisergranat /Birne / Chorizo

KALBS VS TUNA
Thunfisch / Kalbsfilet / Kapern / Zwiebeln

LAMMKARREE
Schwarzentrauben jus / Pastinake
Süßkartoffel / Trauben

APRIKOSE
Haselnuss / Bergamotte / Ziegenjoghurt

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

VEGETARISCH

PAK CHOI VS SENFKOHL
Glasnudeln / Tempura

RAVIOLI
Radicchio / Gorgonzola

TRAUBENESSENZ
Selleriestange / Kapuzinerkresse
Ingwerblüten / Grannysmith

SCHAUWIES SELLERIE
Buchweizen / Frühlingskräuter
Holunderblüten

KOHLRABI
Mangold / Pfifferlingen / Rote Beete

DICKMILCH
Ingwer / Sauerampfer / Kirsche

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