

# SCHATTBUCH

## Restaurant

### MITTAGSKARTE 13.01. – 16.01.2026

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

#### DIENSTAG

Kassler / Krautschupfnudeln / Meerrettich Schaum

28 €

(A-B-D-E-M)

Krautschupfnudeln / Meerrettich Schaum

23 €

(A-B-D-E-M)

#### MITTWOCH

Kalbsgeschnetzeltes / Reis / Pilze

28 €

(D-E-M)

Ofentomaten / Reis / Pilze

23 €

(D-E-M)

#### DONNERSTAG

Wiener Schnitzel / Kartoffel-Gurkensalat

28 €

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

Sellerie Schnitzel / Kartoffel-Gurkensalat

23 €

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

#### FREITAG

Garnelen / Glasnudel Salat / Thaicurry Schaum

28 €

(A-D-E-F-H-J-M)

Gebackene Aubergine / Glasnudel Salat / Thaicurry Schaum

23 €

(A-D-E-F-J-M)

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

10 €



# KLEINES MENÜ

**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€**

**4 Gang Menü 99€**

**Ihr Küchenchef**

**Caio Benati**



## **WINTER SALAT VON MARKT GARTEN ROOTS (KIBLEGG)**

BIO Rinder Tatar / Kren / Schwarzer Rettich / Nüsse

28 €

(B-D-E-I-J-K-L-M)

## **KÜRBISUPPE**

Maronen / Parmesan / Portwein

21€

(D-E-J-M)

## **TRÜFFELNUDELN**

Perigord Ragout / Trüffel Jus

Zwischengang 22 €    Hauptgang 32 €    Aufpreis Menü 15 €

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

## **BIO KALBSFILET**

Happy Foie / Kartoffelterrinen / Champignon / Flower Sprouts

Zwischengang 40 €    Hauptgang 48 €    Aufpreis Menü 15 €

(D-E-J-M)

## **BAYERISCHER STÖR**

Rote Beete Risotto / Fenchel / Safran Schaum

Zwischengang 38 €    Hauptgang 45 €    Aufpreis Menü 15 €

(D-E-J-M)

## **BRATAPFEL**

Pekannuss / Rosmarin / Lübecker Marzipan

19 €

(A-B-D-K)



MITTAGS KANN DAS TASTING MENÜ NUR BEI VORRESERVIERUNG  
GEWÄHLT WERDEN - BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS.  
DIENSTAGS GIBT ES KEIN TASTING MENÜ.

## **TASTING MENÜ**

### **SAIBLING**

Waldmeister / Pistazien / Topinambur

42 €

(D-E-I-J-K-M)

### **PACCHERI**

Pilze / Petersilienwurzel / Trüffel Jus

34 €

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

### **MARONENSUPPE**

Pastrami / Kürbis / Portwein

32 €

(D-E-J-K-M)

### **HIRSCH**

Schwarzwurzel / Rosenkohl / Lauch /  
Walnüsse

40 €

(D-E-J-K-M)

### **ENTE**

Flowersprouts / Rotkohl / Knödel  
Kumquat

52 €

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

### **BIRNE**

Miso / Blumenkohl / Whiskey / Honig

26 €

(D-J)

## **VEGETARISCH**

### **ROTE BETE**

Fetakäse / Minze / Gurke

38 €

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

### **PACCHERI**

Pilze / Petersilienwurzel / Trüffel Jus

34 €

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

### **MARONENSUPPE**

Kürbis / Sellerie / Portwein

28 €

(D-E-J-K-L-M)

### **ZWIEBEL**

Piemont Haselnüsse / Büffel Mozzarella  
Basilikum / Tonburi

32 €

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

### **PASTINAKEN**

Karotten / Waldmeister / Fenchel

42 €

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

### **ORIGINAL BEANS „UDZUNGWA“**

Marone / Yuzu / Maitake

24 €

(A-B-D-K)

4 Gänge 140 € / 5 Gänge 150 € / 6 Gänge 160 €

4 Gänge 120 € / 5 Gänge 130 € / 6 Gänge 140 €

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

**10 %  
Rabatt  
Im Januar!**