

# SCHATTBUCH

## Restaurant

### MITTAGSKARTE 24.02. – 27.02.2026

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

#### DIENSTAG

Zwiebelrostbraten / Käsespätzle / Röstzwiebel

28 €

(A-B-D-E-M)

Käsespätzle / Röstzwiebel

23 €

(A-B-D-E-M)

#### MITTWOCH

Mediterranes Kalbsgeschnetzeltes / Risotto / Zucchini / Artischocke / Oliven

Tomaten

28 €

(D-E-M)

Risotto / Zucchini / Artischocke / Oliven / Tomaten

23 €

(D-E-M)

#### DONNERSTAG

Shadow Blossom Cordon Bleu / Kartoffeln-Gurken Salat / Preiselbeeren

28 €

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

Shadow Blossom Sellerie Cordon Bleu / Kartoffeln-Gurken Salat / Preiselbeeren

23 €

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

#### FREITAG

Gebratene Garnelen / Tagliarini / Basilikum Pesto / Tomaten

28 €

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

Tagliarini / Basilikum Pesto / Burrata / Tomaten

23 €

(A-B-D-E-K-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**

### **ENTE**

Happy Foie / Rote Beete / Birne  
Rosmarin / Finger Lime

42 €

(D-E-J-M)

### **STROZZAPRETI**

Tropea Zwiebeln / Rucola  
Getrocknete Tomaten

34 €

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

### **LAUCHESSENZ**

Ochsenschwanz / Buchweizen / Karotte  
Lauchzwiebel

32 €

(D-J-M)

### **LAMMKARREE**

Pistazien / Sellerie / Trüffel-Kartoffel

32 €

(A-D-E-K-M)

### **LACHSFORELLE**

Bulgur / Zucchini / Wirsing / XO

52 €

(A-C-D-E-H-I-J-L-M-N)

### **CASSIS**

Grieß / Mango / Balsamico  
Urwaldpfeffer

26 €

(A-B-D-M)

## **VEGETARISCH**

### **WALDORFSALAT**

Apfel / Bergkäse / Blut Orange  
Knollensellerie / Walnüsse

38 €

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

### **STROZZAPRETI**

Tropea Zwiebeln / Rucola  
getrocknete Tomate

34 €

(A-B-D-E-M)

### **LAUCHESSENZ**

Buchweizen / Karotte  
Lauchzwiebel

28 €

(D-E-J-M)

### **CHICOREE**

Kartoffel / Spinat / Senf

32 €

(E-L-M)

### **STECKRÜBE**

Birne / Grünkohl / Rotkohl

42 €

(D-E-J-M)

### **KALAMANSI**

Macadamia / Bella di Cerignola  
Juna / Chili

26 €

(A-D-K-M)

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