

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 06.05. – 09.05.2025

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

DIENSTAG

Geschlossen

MITTWOCH

Geschlossen

DONNERSTAG

Geschlossen

FREITAG

Lachsfilet / Bärlauchrisotto / Kräutersaitlinge / Weisswein Schaum

28 €

(D-E-I-M)

Bärlauchrisotto / Kräutersaitlinge / Weisswein Schaum

23 €

(D-E-M)

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

10 €

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 TETTNER SPARGEL

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

WAHLWEISE MIT BÜFFELBILL FLANKSTEAK

100g - 21 € 180g - 29 €

SCHNITZEL

15 €

SAIBLING AUS DER SALZKRUSTE

Ganze Fisch 70€

FÜR 2 PERSONEN

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

BLUEFIN THUNFISCH

Zahmer Tanzpilz / Koji / Avocado
Romana Salat

IBERICO SECRETO BELLOTA

Bohnen / Lustenauer Senf
Sauerkraut / Lauge

HERZBRIES

Roscoff Zwiebel / Fermentierte Walnuss
Buchweizen

KABELJAU

XO / Senfgurke / Karotte / Kartoffel

KALBSFILET & BACKE

Haferwurz / Kohlrabi / Petersilie
Kapern / Limettenjus

ANANAS

Macadamia / Banane / Shiso
Purple Curry

VEGETARISCH

ARTISCHOCKE

Topinambur / Pinienkerne / Safran
Kombucha

MORCHEL

Junge Erbse / Sauerteigbrot / Oxalis
Rhabarber Beurre Blanc

ESSENZ VON DER ROSCOFF ZWIEBEL

Bergkäse „Krista“ / Buchweizen
Fermentierte Walnuss

HOHENLOHER KICHERERBSE

Grünes Thai Curry / Aubergine / Kokos
Tamarinde

TETTANANGER SPARGEL

Erdbeeren / Miso Hollandaise / Kartoffel
Pumpernickel / Mandeln

SCHWARZER SESAM

Mascarpone / Himbeere /
Rote Beete / Estragon

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

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

Weinreise á 0,1l :

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