

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 09.12. – 12.12.2024

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

DIENSTAG

Kalbsleber „Berliner Art“ / Kartoffelpüree / Apfel / Zwiebel

28 €

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

Gebackener Camembert / Feldsalat / Kartoffeldressing / Preiselbeeren

23 €

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

MITTWOCH

Rehgulasch / Selleriepüree / Rosenkohl

28 €

(D-E-M)

Gefüllter Riesenchampignon / Selleriepüree / Rosenkohl

23 €

(A-B-D-E-M)

DONNERSTAG

Saltimbocca vom Milchkalb / Tagliarini / Kapern / Oliven

28 €

(A-B-D-E-M)

Tagliarini / Artischocke / Kapern / Oliven

23 €

(A-B-D-E-M)

FREITAG

Doradenfilet / Piemont Reis / Zuckerschoten / Safranschaum

28 €

(D-E-I-M)

Gefüllte Tomate / Piemont Reis / Zuckerschoten / Safranschaum

23 €

(A-B-D-E-M)

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

10 €

WEIHNACHTEN 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.

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