

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 20.05. – 23.05.2025

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

DIENSTAG

Schweinefilet / Thymiankartoffeln / Paprikagemüse

28 €

(D-E-M)

Gefüllte Zucchini / Thymiankartoffeln / Paprikagemüse

23 €

(A-B-D-E-M)

MITTWOCH

Bärlauch Maultaschen / Spargel

28 €

(B-D-E-L-M)

Tagliarini / Spargel

23 €

(D-E-L-M)

DONNERSTAG

Kalbsfleischpflanzerl / Vogerlsalat

28 €

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

Grünkernpflanzerl / Vogerlsalat

23 €

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

FREITAG

Doradenfilet / Gewürzbulgur / Zuckerschoten

28 €

(D-E-I-M)

Mediterraner Feta / Gewürzbulgur / Zuckerschoten

23 €

(D-E-L-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 TETTANNER SPARGEL

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

WAHLWEISE MIT BÜFFELBILL FLANKSTEAK

100g - 21 € 180g - 29 €

SCHNITZEL

15 €

WOLFSBARSCH

Zwischengang 19 € Hauptgang 29 €

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

RIND

Parmesan / grüner Pfeffer / Himbeere
Oliven / Topinambur
38 €

OKTOPUS

Balsamico / Paprika / Anis
Schwarzer Knoblauch / Tapioka
32 €

TOMATENESSENZ

Mais / Taube / Basilikum
36 €

SAIBLING

Bienenwachs / Buchenpilz
Kamillenblüte / Zitronengras
36 €

BÜFFEL PICANHA

Bunte Beete / Ziegenjoghurt / Kakao
Mispeln / Gremoulate
57 €

KIWI

Gurke / Hausgemachter Joghurt / Dill
Artischocken-Elixier
23 €

VEGETARISCH

ARTISCHOCKE

Topinambur / Pinienkerne / Safran
Kombucha
28 €

MORCHEL

Junge Erbse / Sauerteigbrot / Oxalis
Rhabarber Beurre Blanc
38 €

TOMATENESSENZ

Mais / Passionsfrucht / Vanille / Basilikum
28 €

BLUMENKOHL

Tagine / Couscous / Aubergine
Salzzitrone
26 €

TETTNANGER SPARGEL

Erdbeeren / Miso Hollandaise / Kartoffel
Pumpnickel / Mandeln
39 €

RHABARBER

Amaranth / Fenchel / Thymian
„Yuna“ Original Beans
23 €

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