

# SCHATTBUCH

## Restaurant

### MITTAGSKARTE 17.06. – 20.06.2025

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

#### DIENSTAG

Büffel Bill Flanksteak / Tettninger Spargel / Grenaille-Kartoffeln / Miso Hollandaise

28 €

(B-D-E-M)

Tettninger Spargel / Grenaille-Kartoffeln / Miso Hollandaise

23 €

(B-D-E-M)

#### MITTWOCH

Kalbsrahmgulasch / Spätzle

28 €

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

Käsespätzle / Röstzwiebeln

23 €

(A-B-D-E-M)

#### DONNERSTAG

Geschlossen

#### FREITAG

Fisch & Chips / Remouladensoße

28 €

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

Gnocchi / Salbeibutter / Parmesan / Weißweinschaum

23 €

(A-B-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 TETTNANGER 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

### **WASSERMELONE**

Mate Dashi / Wasserkresse / Minze /  
Chioggia Beete  
28 €

### **ZUCCHINI**

Liebstöckl / Granny Smith / Haselnüsse /  
Sojasprossen  
38 €

### **TOMATENESSENZ**

Mais / Passionsfrucht / Vanille / Basilikum  
28 €

### **BLUMENKOHL**

Tagine / Couscous / Aubergine  
Salzzitrone  
26 €

### **TETTANANGER 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