

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 15.07. – 18.07.2025

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

DIENSTAG

Rosa gebratener Tafelspitz vom Büffel / Rosmarin Kartoffeln / Gebratenes Gemüse

28 €

(D-E-M)

Gefüllter Crêpe / Rosmarin Kartoffeln / Gebratenes Gemüse

23 €

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

MITTWOCH

Ente-Kichererbsen-Eintopf / Reis

28 €

(D-E-M)

Trüffelnudeln

23 €

(A-B-D-E-M)

DONNERSTAG

Wiener Schnitzel / Bratkartoffeln / Speck

28 €

(A-B-D-E-M)

Kohlrabi Schnitzel / Bratkartoffeln

23 €

(A-B-D-E-M)

FREITAG

Lachs-Ceviche / Biohof Schauwies Mischsalat

28 €

(E-I-M)

Büffel Mozzarella / Gefüllte Tomaten / Biohof Schauwies Mischsalat

23 €

(D-E-K-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 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€
3 Gang Vegetarisch 67€**

**Ihr Küchenchef
Caio Benati**



SOMMER SALAT VOM KELTENHOF

Eingelegtes Aprikose / Haselnuss Vinaigrette / Junger Spinat / Ziegenfrischkäse
21 €

KIRSCH GAZPACHO

Minze / Tomaten / Sherry / Ricotta
19 €

CARBONARA

Guanciale / Pecorino / Borettane Zwiebeln / Hollandaise
Zwischengang 24 € Hauptgang 32 € Vegetarisch auch möglich

JACKSCREEK BLACK ANGUS INSIDE SKIRT

Kartoffel Terrine / Wilder Brokkoli / Lauch / Chimichurri / Lie De Vin
Zwischengang 42 € Hauptgang 51 € Aufpreis Menü 15 €

WILDFANG ZANDER

Fregola Sarda / Wilder Pak Choi / Baby Karotten / Verjus
Zwischengang 45 € Hauptgang 53 € Aufpreis Menü 15 €

KIWI

Gurke / Huasgemachter Joghurt / Dill / Artischocken-Elixier
19 €

TASTING MENÜ

LACHS

Teriyaki / Quinoa / Granatapfel
Edamame / Avocado / Safran

RAVIOLI

Radicchio / Gorgonzola / Speck

BOHNEN

Kaisergranat / Birne / Chorizo

KALBS VS TUNA

Thunfisch / Kalbsfilet / Kapern / Zwiebeln

LAMMKARREE

Schwarzentrauben jus / Pastinake
Süßkartoffel / Trauben

APRIKOSE

Haselnuss / Bergamotte / Ziegenjoghurt

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

VEGETARISCH

PAK CHOI VS SENFKOHL

Glasnudeln / Tempura

RAVIOLI

Radicchio / Gorgonzola

TRAUBENESSENZ

Selleriestange / Kapuzinerkresse
Ingwerblüten / Grannysmith

SCHAUWIES SELLERIE

Buchweizen / Frühlingskräuter
Holunderblüten

KOHLRABI

Mangold / Pfifferlingen / Rote Beete

DICKMILCH

Ingwer / Sauerampfer / Kirsche

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

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