

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 22.07. – 25.07.2025

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

DIENSTAG

Rumpsteak / Kartoffelpüree / Ratatouille

28 €

(D-E-M)

Gebackener Camembert / Kartoffelpüree / Ratatouille

23 €

(A-B-D-E-M)

MITTWOCH

Ochsenchwanz alla Vaccinara / Butter Tagliarini

28 €

(A-B-D-E-M)

Tagliarini / Tomaten / Oliven / Kapern

23 €

(A-B-D-E-M)

DONNERSTAG

Kalbs Parmigiana / Reis / Pommes

28 €

(A-B-D-E-M)

Zucchini Parmigiana / Salat

23 €

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

FREITAG

Garnelen / Glasnudelsalat / Thai Curry Schaum

28 €

(D-E-I-M)

Gebackenes Gemüse / Glasnudelsalat / Thai Curry Schaum

23 €

(A-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 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



BIOHOF SCHAUWIES SALAT

Eingelegte 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 / Babykarotten / Verjus
Zwischengang 45 € Hauptgang 53 € Aufpreis Menü 15 €

KIWI

Gurke / Hausgemachter 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