

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 20.07. – 23.07.2021

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

DIENSTAG

Tafelspitz / Kernöl-Vinaigrette / Bratkartoffeln

23,50 €

(D-E-M)

Kürbis-Parmesanquiche / Salat

18,50 €

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

MITTWOCH

Cordon Bleu / Kartoffel-Vogerlsalat

23,50 €

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

Kohlrabi / Blauschimmelkäse / Kartoffel-Vogerlsalat

18,50 €

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

DONNERSTAG

Maishuhnbrust / Bandnudeln / Pfifferlinge

23,50 €

(A-B-D-E-M)

Pfifferlingrahm / Bandnudeln

18,50 €

(A-B-D-E-M)

FREITAG

Gebratene Garnelen / Glasnudelsalat / Thai-Curry-Schaum

23,50 €

(D-E-F-H-J-M)

Gebackenes Gemüse / Glasnudelsalat / Thai-Curry-Schaum

18,50 €

(D-E-F-J-M)

Für den süßen Abschluss bieten wir Ihnen ein wechselndes Mittagsdessert an

7,50 €

TASTING-MENÜ

*GERNE KÖNNEN SIE UNSER MENÜ AB MITTWOCH AUCH MITTAGS
UNTER VORHERIGER RESERVIERUNG GENIESSEN*

PULPO

Fenchel / Chorizo / Bergamotte

30 €

(D-E-I-M)

GAZPACHO

Kaviar / Melone / Ziegenquark / Nori Alge

18 €

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

KALBSBRIES

Mangold / Pastinake / Piemonteser Haselnuss / Fichtensprosse

28 €

(D-E-K-M)

SEETEUFELBÄCKCHEN

Australische Wintertrüffel / Estragon / Nussbutter / Kirsche

31 €

(D-E-I-M)

LAMM

Miso / Ochsenherztomate / Alb - Linsen / Avocado

41 €

(A-B-D-E-M)

HIMBEERE

Rote Bete / Yuzu / Shiso / Gewürzmilch

16 €

(B-C-D-G-K-M)

4-Gang - 85 € / 5-Gang - 95 € / 6-Gang - 105 € pro Person

*Wünschen Sie Käse unseres Affineur's Antony statt Dessert,
erlauben wir uns den Menü Preis anzupassen*

Weinreise á 0,1l:

4-Gang - 42 € / 5-Gang - 52 € / 6-Gang - 62 € pro Person

Alkoholfreie Begleitung á 0,1l:

4-Gang - 25 € / 5-Gang - 30 € / 6-Gang - 35 € pro Person

4-Gang - 25 € / 5-Gang - 30 € / 6-Gang - 35 € pro Person

VORSPEISEN

TAGESSUPPE

Jeden Tag frisch für Sie zubereitet

8 €

(D-E-M)

MARKTSALAT

Junge Blattsalate

mit hauseigenem Dressing

8 €

(C-E-K-L-M)

KAISERGRANAT

Rettich / Macadamia / Brennnessel

32 €

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

BRUST & KEULE VON DER WACHTEL

Rhabarber / Ziegenquark / Olive

28 €

(A-B-D-E-M)

OMA'S SUPPENTOPF

„NEU INTERPRETIERT“

Praline & Essenz vom Ochsenschwanz / Brätstrudel

13 €

(A-B-D-E-M)

VEGETARISCHE

HAUPTGÄNGE

QUER-“BEET“

Babygemüse / Kartoffel / Gemüsepürees

22 €

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

SCHLUTZKRAPFEN

Weißweinschaum / Salbeibutter/ Spinat

28 €

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

HAUPTGÄNGE FLEISCH

JUVENILFERKEL

Spitzkohl / Röstzwiebel / Lauge

Kümmeljus

41 €

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

ZWEIERLEI VOM KALB

Lauch / Erbse / Topinambur

Morcheljus

42 €

(D-E-M)

US RINDERFILET „GREATER OMAHA“

Spargel / Bernaise

Kartoffelterriner

69 €

(A-B-D-E-M)

HAUPTGÄNGE FISCH

WEISSER HEILBUTT

Buchweizen / Blumenkohl / Schwarzer Knoblauch

Wasserkresse

39 €

WILDFANG ZANDER

Rahmkraut / Pfifferling / Gulaschsud /

Zirbe

37 €

(D-E-I-M)

DESSERTS

HIMBEERE

Rote Bete / Yuzu / Shiso / Gewürzmilch

16 €

(A-B-C-D-G-K-M)

APRIKOSE

Mandel / Hibiskusblüte / Kaffee

16 €

(A-B-C-D-G-K-M)

Käsebrett von Maitre Antony & Co.

ab 18,50 €

Brennerei Ziegler, Freudenberg:

„Die jungen Wilden“ (Williams, Zwetschge oder Wildkirsche)	2 cl	11,50 €
Ziegler Aureum Whisk(e)y (verschiedene Sorten)	4 cl	14,00 €
Aruak Rum	2 cl	8,00 €

Etter Brände, Zug

Alte Zwetschge / Kirsche / Quitte / Alte Williams, 2006er Kirsche / Alte Kirsche	2 cl	11,50 €
---	------	---------

Destillerie Seerose, Kressbronn

Wahlsche Schnapsbirne / Mirabelle / Trester / Cox-Orange Zwetschge-Sherry / Sauerkirsch-Süßkirsch	2 cl	6,50 €
--	------	--------

Reisetbauer, Axberg

Rote Williams / Kirsche / Zwetschge / Karotte / Marille	2 cl	8,00 €
Ingwer / Himbeere / Vogelbeere	2 cl	13,00 €

Weingut Johannes Landerer, Oberrotweil

Zibärtele / Apfel nach Calvados / Sauerkirsch	2 cl	7,00 €
---	------	--------

Faude feine Brände, Kaiserstuhl

Gurkengeist / Rote Beete / Mandarine / Bergamotte Fichtensprosse	2 cl	8,50 €
---	------	--------

Armagnac 1988	2 cl	11,50 €
Pierre Huet Calvados 8 Jahre	2 cl	8,50 €
Pierre Huet Calvados 23 Jahre	2 cl	11,50 €
Pierre Huet Calvados 30 Jahre	2 cl	15,50 €
Pierre Huet Calvados 1972	2 cl	17,50 €
San Leonardo Grappa	2 cl	8,50 €
Eligo dell 'Ornellaia Grappa	2 cl	11,00 €
Gaja Ca ' Marcanda Grappa / Sito Moresco Grappa	2 cl	9,50 €

ORIGINAL BEANS „HOCH 8“

ARHUACO 82% KUVERTÜRE

HARMONISCHE DUNKELSCHOKOLADE, KOLUMBIEN

Spitzen von süßen Gewürzen, Lakritz und Sesam erheben sich sanft in diesem Businchari Kakao. Sie spiegeln die uralten Arhuaco Traditionen, die das Gleichgewicht des Universums wahren. Der Verkauf der Arhuaco Businchari erhält diese behutsame Kultur und die gefährdeten Lebewesen, mit denen sie im Einklang lebt.

PIURA 75% KUVERTÜRE

MUNTERE DUNKELSCHOKOLADE, PERU

Noten von Limette, Himbeere und Pekannuss verraten die Geheimnisse eines **extrem seltenen** weißen Kakaos – ein köstlicher Fehler der Natur –, den wir an Perus Küstenwüste inmitten einer bunten Vielfalt von Schmetterlingen gefunden haben.

VIRUNGA 70% KUVERTÜRE

TIEF DUNKLE SCHOKOLADE, VIRUNGA NATIONALPARK, OSTKONGO (D.R.)

Noten von Schattenmorellen, dunkler Schokolade und schwarzem Tee offenbaren sich, während die **seltene & ursprüngliche** Cru Virunga im Mund zergeht. Die Tiefe der Aromen verkörpert die stille Kraft der letzten Berggorillas, die im Virunga Nationalpark leben.

FEMMES DE VIRUNGA 55% KUVERTÜRE

KRÄFTIGE DUNKLE MILCHSCHOKOLADE, VIRUNGA NATIONALPARK, OSTKONGO (D.R.)

Essenzen von gerösteten Nüssen und Cappuccino runden das inspirierende und kraftspendende Geschmackserlebnis ab, das die **seltene & ursprüngliche** Femmes de Virunga bietet. Der kräftige Geschmack ehrt die kraftvollen Bäuerinnen aus Virunga, die ihre Familien und Gemeinden nähren.

YUNA (EDEL WEISS) 37% KUVERTÜRE

REINE WEISSE SCHOKOLADE, YUNA FLUSSTAL, DOMINIKANISCHE REPUBLIK

Süße Eindrücke von Bananenmilch und Kakaobutter malen ein Portrait des Lebens im goldenen Yuna Flusstal. Diese **seltene & ursprüngliche** weiße Schokolade ist frei von Zusätzen wie Lecithin oder Vanille.