


# SCHATTBUCH

## Restaurant

**Liebe Gäste,**

wir freuen uns, Sie begeistern zu dürfen.  
Die folgenden Gerichte können Sie à la carte genießen, gegen einen Gang aus Ihrem  
Wunschmenü tauschen oder gerne auch zusätzlich bestellen. Pimp your menu!

Ihr Küchenchef  
**Sebastian Cihlars**



### À LA CARTE

#### **SCHATTBUCH BEEFTEA**

Ochsenschwanz / Miyazaki Wagyu / Buchenpilze / Crossne  
34 €

#### **SCHLUTZKRAPFEN**

Babyspinat / Salbeibutter / Weißweinschaum  
Zwischengang 24 €    Hauptgang 32 €

#### **KALBSFILET & BACKE „CAFÉ DE PARIS“**

Topinambur / Wilder Blumenkohl / Ananas  
Zwischengang 39 €    Hauptgang 59 €

#### **WILDFANG ZANDER**

Beluga Linsen / Gulaschsud / Paprika / Sauerkraut  
Zwischengang 34 €    Hauptgang 49 €

Weinreise á 0,1 l:

3-Gang – 39 € / 4-Gang – 49 € / 5-Gang – 59 € / 6-Gang – 69 €

## TASTING MENÜ

### **KALB**

Radieschen / Bärlauch / Hanf

### **BAYERISCHE SEEFORELLE**

Dickmilch / Topinambur / Pinienkerne  
Mönchsbart / grüner Spargel

### **PFAFFENSCHNITTCHEN**

Kaffir - Limette / Tamarinde / Kokos

### **SCHOLLE**

#### **AUS DER NORMANDIE**

Nordsee Krabbe / Speck / Fingerlimes  
Petersilie

### **POLTINGER LAMM**

Polenta / Frühlingslauch / Peperoni  
Mimolette / Aubergine

### **PASSIONSFRUCHT**

Sauerampfer / Karotte / Joghurt

3 Gänge 111 € / 4 Gänge 121 €

5 Gänge 131 € / 6 Gänge 141 €

## VEGETARISCH

### **AVOCADO**

Feldsalat / Tonburri / Miso

### **CEASAR SALAD**

Romanaherz / Mimolette / Kapern  
Fingerlimes

### **MORCHELSCHAUM**

1980 Rivesault / Eigelb / Frühlingslauch

### **HOHENLOHER**

#### **KICHERERBSE**

Brin´d Amour / Paprika / Olive

### **FERMENTIERTER SPITZKOHL**

Ajowan / Kartoffel / Sanddorn / Dill / Karotte

### **KOMBUCHA**

Ahornsirup / Pekannuss / Pastinake

3 Gänge 99 € / 4 Gänge 109 €

5 Gänge 119 € / 6 Gänge 129 €

Weinreise á 0,1l:

4-Gang - 49 € / 5-Gang - 59 € / 6-Gang - 69 € pro Person