

À LA CARTE

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie begeistern zu dürfen.
Die folgenden Gerichte können Sie à la carte genießen oder gerne auch zusätzlich bestellen.
Pimp your menu!

Ihr Küchenchef
Sebastian Cihlars



SCHATTBUCH BEEFTEA

Ochsenschwanz / Miyazaki Wagyu / Buchenpilze / Crossne
34 €

SCHLUTZKRAPFEN

Babyspinat / Salbeibutter / Weißweinschaum
Zwischengang 24 € Hauptgang 32 €

US PRIME BAVETTE „GOP“

Wilder Brokkoli / Maiskräpfen / Perlzwiebel / Sauce Bernaise
Zwischengang 32 € Hauptgang 54 €

BRETONISCHER STEINBUTT

Erbsen / Bulgur / Fingerlimes / Krustentierschaum
Zwischengang 38 € Hauptgang 64 €

PORTION SCHROBENHAUSENER SPARGEL

Grenaille Kartoffeln / Hollandaise oder Braune Butter
Zwischengang 26 € Hauptgang 32 €

On Top: Wiener Schnitzel 27 € - Kalbsfilet & Backe 34 € - Wildfang Zander 27 €

Weinreise á 0,1l:

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

TASTING MENÜ

LABLE ROUGE LACHS

Waldmeister / Brokkoli / Pistazie / Verjus

TOMATENESSENZ

Pulpo / Fermentierter Knoblauch
Staudensellerie / Frischkäse

IBERICO SECRETO

Bier / Champignons
Schnittlauch / Meerrettich

SEETEUFELBÄCKCHEN

Bohne / Nussbutter / Zitronenverbene

WANGENER REHRÜCKEN

Spargel / Brennnessel / Sesam / Erdbeere

RHABARBER

Valrhona Amendé / Thai Basilikum
Brombeere

3 Gänge 111 € / 4 Gänge 121 €

5 Gänge 131 € / 6 Gänge 141 €

VEGETARISCH

ZIEGENFRISCHKÄSE

Holunderblüte / Erbse / Buchenpilze
Pumpernickel / Olive

CEASAR SALAD

Romanaherz / Mimolette / Kapern
Fingerlimes

MORCHELSCHAUM

1980 Rivesaltes / Eigelb / Frühlingslauch

HOHENLOHER KICHERERBSE

Brin'd Amour / Paprika / Olive

SCHROBENHAUSENER SPARGEL

Bernaise / Rhabarber / Heukartoffel

UBE

Mispel / Kokos / Rum

3 Gänge 99 € / 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