

# SCHATTBUCH

## Restaurant

### MITTAGSKARTE 14.05. – 17.05.2024

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

#### DIENSTAG

Rosa gebratene Rehkeule / Nuss-Schupfnudeln / Brokkoli

28 €

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

Krautschupfnudeln / Weißweinschaum

23 €

(A-B-D-E-M)

#### MITTWOCH

Ochsenbackenragout / Kartoffelpüree / Karottengemüse

28 €

(D-E-M)

Gefüllter Riesenchampignon / Kartoffelpüree / Karottengemüse

23 €

(A-B-D-E-M)

#### DONNERSTAG

Wiener Schnitzel / Kartoffel-Gurkensalat

28 €

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

Kohlrabischnitzel / Kartoffel-Gurkensalat

23 €

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

#### FREITAG

Pochierter Wels / Bouillon-Gemüse / Meerrettichschaum

28 €

(D-E-I-M)

Spargelquiche / Salat

23 €

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

**Für den süßen Abschluss bieten wir Ihnen ein wechselndes Mittagsdessert an.**

10 €

# 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

### **TABLE 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