

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 06.02. – 09.02.2024

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

DIENSTAG

Rehpflanzerl / Süßkartoffel / Brokkoli

28 €

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

Gebackene Aubergine / Süßkartoffel / Brokkoli

23 €

(A-B-D-E-M)

MITTWOCH

Lammragout / Gnocchi / ZucchiniGemüse

28 €

(A-B-D-E-M)

Gnocchi / Tomate / Zucchini / Kapern / Belper Knolle

23 €

(A-B-D-E-M)

DONNERSTAG

Saltimbocca vom Kalbsfilet / Cremepolenta / Ratatouille

28 €

(D-E-M)

Gebackener Feta / Cremepolenta / Ratatouille

23 €

(A-B-D-E-M)

FREITAG

Pochierter Wels / Kartoffel / Wurzelgemüse / Meerrettichschaum

28 €

(D-E-I-M)

Kartoffel-Pilz-Gröstl / Spinat / Meerrettich / Spiegelei

23 €

(B-D-E-M)

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

TASTING MENÜ

GERÄUCHERTER STÖR

Apfel / Meerrettich / Schüttelbrot

PETERSILIENWURZELSCHAUM

Perigord Trüffel / Wachtelei

HERZBRIES

Schwarzwurzel / Piemonter Haselnuss
Wirsing / Blutorange

GEFLÄMMTER SKREI

Artischocke / Chorizo / Wasserkresse

GREATER OMAHA FLAP

Steckrübe / Maitake
Röstzwiebel / Kartoffel

ERBSE

Valrhona Ivoire / Lychee
Cranberry / Minze

3 Gänge 111 € / 4 Gänge 121 €
5 Gänge 131 € / 6 Gänge 141 €

VEGETARISCH

AVOCADO

Feldsalat / Tonburri / Miso

PETERSILIENWURZELSCHAUM

Perigord Trüffel / Wachtelei

MAITAKE PILZ

Schwarzwurzel / Piemonter Haselnuss
Wirsing / Blutorange

BRIN D`AMOUR

Hohenloher Kichererbse / Paprika / Olive

FERMENTIERTER SPITZKOHL

Ajowan / Kartoffel / Sanddorn
Dill / Karotte

ORIGINAL BEANS „PIURA“

Rote Williams Birne / Rosmarin
Buchweizen

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