

# SCHATTBUCH

## Restaurant

### MITTAGSKARTE 09.06. – 12.06.2026

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

#### DIENSTAG

Rumpsteak / Ofenkartoffel / Kräuterquark

28 €

(A-D-E-J-M)

Ofenkartoffel / Kräuterquark / Rucola-Salat

23 €

(D-E-J-L-M)

#### MITTWOCH

Backenragout / Risotto / Erbsen / Pilze

28 €

(A-D-E-J-M)

Ofentomaten / Risotto / Erbsen / Pilze

23 €

(D-E-M)

#### DONNERSTAG

Kalbschnitzel Wiener Art / Kartoffel-Vogersalat

28 €

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

Sellerieschnitzel / Kartoffel-Vogersalat

23 €

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

#### FREITAG

King Fisch / Quinoa / Edamame / Gurke / Avocado / Granatapfel

28 €

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

Feta Käse / Quinoa / Edamame / Gurke / Avocado / Granatapfel

23 €

(A-D-E-J-M)

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

10 €

# SPARGEL MENÜ

**Liebe Gäste,**

wir freuen uns, Sie im Schattbuch willkommen zu heißen.  
Die folgenden Gerichte können Sie à la carte genießen oder auch zusätzlich bestellen.  
Lassen Sie sich von unseren saisonalen Qualitätsprodukten inspirieren.

Unser Menü ist klassisch gegliedert aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

3 Gang Menü Ohne Suppe 79 €

4 Gang Menü 99 €

-----  
3 Gang Menü Ohne Suppe Vegetarisch 73 €

4 Gang Menü Vegetarisch 90 €

Ihr Küchenchef

**Caio Benati**



## VORSPEISEN

### **BIOHOF SCHAUWIES SALAT**

Thunfisch Tataki / Eingelegte Gemüse / Spargel / Erdbeeren

29 € - Ohne Thunfisch 19 €

### **SPARGEL ESSENZ**

Weißer Spargel Cappelletti / Grüner Spargel / Tomaten / Basilikum

22 €

## HAUPTGANG

### **PORTION SPARGEL (LANDERER TETTANG)**

Grenaille Kartoffeln / Miso Hollandaise, Braune Butter oder Klassische Hollandaise

35 €

### **WAHLWEISE MIT:**

**NIERENZAPFEN (GREATER OMAHA)**

180g - 29 € Aufpreis

**KALBSCHNITZEL (ALLGÄU)**

180g - 19 € Aufpreis

**SEE FORELLE (BIRNBAUM)**

180g - 21 € Aufpreis

**ROASTBEEF (OJO DE AGUA)**

180g - 23 € Aufpreis

## **MENUDESSERT**

19 €

MITTAGS KANN DAS TASTING MENÜ NUR BEI VORRESERVIERUNG  
GEWÄHLT WERDEN - BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS.  
DIENSTAGS GIBT ES KEIN TASTING MENÜ.

Am Tag des Menüwechsels gibt es mittags kein Tasting Menü!

## TASTING MENÜ

### **OJO DE AGUA**

Baby Romana / Kapern / Schalloten /  
Senfkörner / Sauerteig Brot

42 €

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

### **KRUSTENTIER FIOCCHI**

Fenchel / Krustentier Garum / Safran  
Osmanthus

38 €

(D-E-I-J-L-M)

### **KIRSCH GAZPACHO**

Minze / Tomaten / Sherry / Ricotta

28 €

(A-D-E-J-M)

### **IBERICO**

Onsen Ei / Granny Smith / Sellerie  
Schwarzer Knoblauch / Haselnuss

32 €

(A-D-E-J-M)

### **STEINBUTT**

Gerste / Dicke Bohnen / Gurke  
Aubergine / Vadouvan

52 €

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

### **KAMILLE**

Erdbeere / Verbene / Blüten

26 €

(A-B-D-K)

## VEGETARISCH

### **KOHLRABI**

Granny Smith / Dill / Fermentierte Milch  
Borretsch

38 €

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

### **BLUMENKOHL FIOCCHI**

Brin d' Amour / Kashew / Parmesan

34 €

(D-E-M)

### **KIRSCH GAZPACHO**

Tomaten / Minze / Ricotta / Sherry

28 €

(A-D-E-J-M)

### **JUNGE KAROTTE**

Samen / Heu / Estragon

32 €

(A-D-E-J-M)

### **ROMANESCO**

Galgant / Tempeh / Soja Bohnen  
Ringelblüten

42 €

(D-E-J-L-M)

### **VAHLRONA MANJARI**

Himbeere / Darjeeling / Biscuit

24 €

(A-B-D-M)

4 Gänge 140 € / 5 Gänge 150 € / 6 Gänge 160 €

4 Gänge 120 € / 5 Gänge 130 € / 6 Gänge 140 €

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