



Zum Scheele

Für den Abend

Teriyaki Lachs

Gegrillte Wassermelone | Miso-Mayonnaise | Avocado | Apfel-Wasabi
15.50

Zitronengras Bouillon

Hähnchenbrust | Lollipop von Limettenblätter | Koriander
12.50

Röst-Wurzeln

Ziegenkäse | Birne | Trüffel | Pumpnickelerde | Petersilie
ZG 16.50 HG 19.50



Steinbutt

Ochsenmark | Artischocke | Risotto | Petersilie | Krosse Alge
Blumenkohl | Schnittlauchfolie
32.0

Rinderschaukel

Reduzierter Port | Kartoffel | Pilz | Gelierte Chorizo
Junge Möhre | Balsamico
29.0

Frühling in Stralsund

Weißer Schokolade | Estragon | Italienische Meringe
Geröstete Erde | Sanddorn
13.0



Mille Feuille

Mascarpone | Vanille | Beeren | Brennesselpesto
12.0



Alle Preise in Euro
vegetarisch  vegan 



Zum Scheele

Frühlingsmenü

Jakobsmuschel

Avocado | Papayarelish | Korianderemulsion | Krustentierluft | Pfefferkaviar

Zander

Blattsalatpüree | Buchenpilz | Apfel-Kapernvinaigrette
Meerfenchel | Buttermilch

Perlhuhn

Portwein | Morchel | Spargel | Polenta | Gelee von Gewürzitrone

Heimisches Lamm

Kreuzkümmeljus | Confierte Aubergine | Kartoffelpapier | Bohne
Kichererbse in Textur | Gewürzjoghurt

Fondant von Tainori Schokolade

Kirsche | Wermuteis | Daquoise | Hibiskus | Creme Karamell Würfel

88 € pro Person
als 3-Gang Menü 53 € pro Person
als 4-Gang Menü 71 € pro Person

Alle Preise in Euro
vegetarisch  vegan 



Zum Scheele

Für den ganzen Tag

Kartoffel | Petersilie | Speck | Trüffel

7.0

Gartenfreude | Radieschen | Nüsse | Hähnchenbrust | Orangendressing

12.5

Kaspressknödel | Parmesan | Nussbutter | Rote Bete | Kresse

14.0

Aroma Wels

Pommes Noisette | Chicoree | Steckrübe | Beurre blanc | Petersilie

19.5

Rosa Hanger Steak (Aus der Zwerchfelmuskulatur)

Süßkartoffel | Brokkoli | Chorizosegel | Jus

20.5

Portion Spargel 250 g | Hollandaise | Drillingel Petersilienemulsion

19.5

Mit kleinem Wiener Schnitzel

13.5

Mit gebratenem Lachssteak

9.5

Alle Preise in Euro
vegetarisch  vegan

