



Zum Scheele

„Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst.“

Francois Duc de la Rochefoucauld

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe stellen
Ihnen die Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

Menü

Glasierte Wachtel

Wachtelpraline | Granola | Rhabarber | Pilzcreme

19.0

Jakobsmuschel

Erbse | Beurre Blanc | Quinoa

19.0

Wagyu Sauerbraten

Petersilienwurzel | Bete | Salzzitrone

36.0

Weißer Schokolade | Cassis | Pekannuss

13.0

3-Gang 69.0

4-Gang 79.0

Vorspeisen

Gegrillter Romanasalat | Burratta | Blutorange | Koriandersaat 

16,5

Loch Duart Lachs | Buttermilch Dashi | Gurke | Thymian | Ingwer

19,0

Suppen

Paprikasüppchen | Kichererbse | Koriander | Olivenöl 

11,0

Kerbelsüppchen | Krause Glucke | Pinienkerne 

11,0

Zwischengänge

Graupenrisotto | Hefe | Haselnusspinat | Wildkräuter 

15,0

Cima di Rappa | Knoblauch-Kartoffelpüree | Sauce Verté | Lauchnage 

15,5

Schweinekinn | Zitronenthymian | Kaper | Perlzwiebel | Topinambur

18,5

Hauptgänge

Soba Nudeln | Pilzessenz | Pak Choi | Soja Ei 

20,5 - Vegan möglich ohne Ei

Rinderfilet | Haselnusspinat | Trüffelkartoffeln | Rote Bete-Melissen Salat

34,5

Steinbutt | Erbse | Petersilienwurzel | Salzzitrone

37,0

Pochierter Kabeljau | Blutwurst Sandwich | Spitzkohl | Kartoffel | Lauch

34,0

Chateaubriand

-für 2 Personen-

Cima di Rappa | Trüffel | Sauce Verte | Knoblauch-Kartoffelpüree

84,0

Käse & Desserts

Käse aus der Manufaktur Kober

Wald & Wiese | Berg & Tal | Quittenchutney | eingelegter Knoblauch 

15,0

Brioche | Mango | Basilikum | Frischkäse | Honigeis 

13,0

Weißer Schokolade | Cassis | Pekannuss

13,0

Alle Preise in Euro

 vegetarisch  vegan