



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

Loch Duart Lachs

Salzzitrone | Apfel-Zitronen-Dashi | Wasabi | Gurke

16.0

Tomaten Consommé

Frühlingsrolle mit Buratta & Bärlauch 

12.5

Filet vom Ostsee Zander

Pulpo | geräucherter Kaviar | Champagner Nage | Geblämmter Lauch
Süßkartoffel | Serrano

36.0

Tarte

Rhabarber | Sauerrahmeis | Crumble | Oxalis 

13.0

3-Gang 64.0 (ohne Tomaten Consommé)

4-Gang 77.0

(Die Gerichte können nach Wunsch auch separat bestellt werden)

Davor

Grüne Stulle

Sauerteigbrot | Salsa | Avocado | Koriander | Limette 

12.0

Vom Felde

Gegrillter Romana | Bärlauch | Granatapfel | Frischkäse
Strauchtomaten | Kerne 

15.0

Suppe

Weißer Zwiebelcremesuppe

Comté | Geröstetes Baguette | Fermentierter Knoblauch 

11.0

Zwischendurch

Jakobsmuschel

Apfel | Erbse | Quinoa | Zitrone | Fichte

18.5

Schweinebauch 72 Stunden

Blumenkohl | Teriyaki Jus | Erdnuss | Mango

17.0

Urkarotten

Vichyssoise | Kartoffel | Dresdner Berle | Sanddorn 

15.0

Hauptgänge

Kalbsschnitzel

Lauwarmer Pellkartoffelsalat mit Himbeeressig
Sardellen- Kapern-Mayonnaise | Kopfsalat & Buttermilch

29.5

Wolfsbarsch

Nori | Banane | Curry | Grüner Spargel | Mohn | Spinatrisotto

33.0

Flanksteak

Gremolata | Mais | Spargel | Pimentos de Padron

34.0

Soba Nudeln

Gruyère | Chicorée | Limonenseitling | gesalzene Cashewkerne 

18.5

Danach

Käse von Affineur Maison Kober

Mango-Feigen-Chutney | Fenchelbrot 

15.0

Apfel Basilikum Sorbet

Frischkäse | Rhabarberragout 

13.0

Beete & Schokolade

Creme und gebackene Schokolade | Schokoladensorbet | Rote Beete Gel 

13.0

vegetarisch 

vegan 