



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.

vegetarisch  vegan 

Menü

Matjestatar

Eingelegte Zwiebeln | Bete | Sanddorn-Mayonnaise | Kartoffel
Fenchelbrot

15.0

Karottensüppchen

Jakobsmuschel | Kokos | Ingwer | Kerbel

12.0

Nordish Beef Rumpsteak

Kräuterkruste | Bohne | gefüllte Kartoffel
Pfeffersauce

34.0

Friesentörtchen

Vanille | Schokoladencreme | Pfefferkirsche

13.0

3-Gang 60.0 (ohne Karottensüppchen)

4-Gang 77.0

Davor

Kleine Focaccia

Serrano Schinken | Mais-Salsa | Knoblauch

12.0

Chicorée Salat

Walnuss | Kichererbse | Kapern | Bete 

15.0

Suppe

Kartoffel Bouillon

Waldpilzravioli | Schwarzer Knoblauch | Rauchöl | Schnittlauch 

11.0

Karottensüppchen

Jakobsmuschel | Kokos | Ingwer | Kerbel

12.0

Zwischendurch

Gebackener Blumenkohl

Hummus | Gewürz Joghurt | Granatapfel 

ZG 14.0 HG 16.5

Jakobsmuschel

Geräucherter Kaviar | Fichte | Erbse | Apfel | salzige Zitrone

18.5

Involtini vom Maishähnchen

Speck | Urkarotte | Ofenzwiebel | Chipotle Hollandaise | Aprikose

16.0

Hauptgänge

Kalbsschnitzel

Pfifferlinge | gebratenen Drillinge mit Speck & Kräutern
Sommersalat

32.5

Thunfisch

Grüner Spargel | Risotto | Petersilien-Minz-Vinaigrette | Erdbeere

33.0

Nordish Beef Rumpsteak

Kräuterkrustel | Bohne | gefüllte Kartoffel | Pfeffersauce

34.0

Teriyaki Lachs

Wasabi | Schmorgurke | Sesam-Kartoffelstampf | Dill | Krabbenchip

26.0

Danach

Käse von Affineur Maison Kober

Kürbis-Aprikosen-Chutney | Fenchelbrot

15.0

Sanddorn

Joghurt | Hafer 

13.0

Friesentörtchen

Vanille | Schokoladencreme | Pfefferkirsche 

13.0