



# 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 70.0

## 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 | Cashewkerne 

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

## Lauwarmer 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