



RESTAURANT
schauMAHL
FINE DINING AND WINE

A LA CARTE

VORSPEISEN

Meeresfrüchte

Lachskaviar | Wildkräuter | Brombeere | Euro 22,50

-

Onsen-Ei

Kartoffel | Senf | Lauch | Euro 19,50

ZWISCHENGANG

Onglet

Thaicurry | Mango | Kaiserschöte | Euro 22,50

-

Portobello Pilz

Ziegenkäse | Krustentiermaje | Zitrone | Euro 22,50

MENÜPREISE

Die Anzahl der Menügänge sind selbstverständlich frei wählbar. Die oben genannten Menüs entsprechen einer Empfehlung der Küche.

| | | | |
|------------|---------|------------|----------|
| 03 - Gänge | 55,00 € | 07 - Gänge | 98,00 € |
| 04 - Gänge | 67,00 € | 08 - Gänge | 108,00 € |
| 05 - Gänge | 78,00 € | 09 - Gänge | 118,00 € |
| 06 - Gänge | 88,00 € | 10 - Gänge | 128,00 € |

Informationen zu verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Küchenteam oder durch unsere separate Allergenkarte.





RESTAURANT
schauMAHL
FINE DINING AND WINE

A LA CARTE

HAUPTSPEISEN | FISCH

Skrei

Sauerkraut | Bacon | Zwiebel | Euro 33,50

-

Heilbutt

Chorizo | Mais | Amarettini | Euro 34,50

HAUPTSPEISEN | FLEISCH

Kalb

Flusskrebs | Estragon | Karotte | Euro 34,50

-

Kanninchen Crépinette

Nierchen | Feige | Knödel | Euro 34,50

KÄSE

Chällerhocker

Quiche Lorraine | Euro 14,50

NACHSPEISEN

Lavendel

Rose | Litchi | Minze | Euro 14,50

-

Buttermilch

Kiwi | Banane | Kirsche | Euro 14,50



RESTAURANT
schauMAHL
FINE DINING AND WINE

MENÜEMPFEHLUNGEN

MENÜEMPFEHLUNG (5 GÄNGE)

Meeresfrüchte

Lachskaviar | Wildkräuter | Brombeere

-

Onglet

Thaicurry | Mango | Kaiserschote

-

Skrei

Sauerkraut | Bacon | Zwiebel

-

Kalb

Flusskrebs | Estragon | Karotte

-

Lavendel

Rose | Litchi | Minze

MENÜEMPFEHLUNG (6 GÄNGE)

Onsen-Ei

Kartoffel | Senf | Lauch

-

Portobello Pilz

Ziegenkäse | Krustentiermäge | Zitrone

-

Heilbutt

Chorizo | Mais | Amarettini

-

Kanninchen Crêpinette

Nierchen | Feige | Knödel

-

Chällerhocker

Quiche Lorraine

-

Buttermilch

Kiwi | Banane | Kirsche

Für den Gang Zander erheben wir ein Supplement von 3 Euro im Menü.

MENÜPREISE

Die Anzahl der Menügänge sind selbstverständlich frei wählbar. Die oben genannten Menüs entsprechen einer Empfehlung der Küche.

| | | | |
|------------|---------|------------|----------|
| 03 - Gänge | 55,00 € | 07 - Gänge | 98,00 € |
| 04 - Gänge | 67,00 € | 08 - Gänge | 108,00 € |
| 05 - Gänge | 78,00 € | 09 - Gänge | 118,00 € |
| 06 - Gänge | 88,00 € | 10 - Gänge | 128,00 € |

Informationen zu verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Küchenteam oder durch unsere separate Allergenkarte.



GETRÄNKE

SEKT UND CHAMPAGNER

| | |
|-------------------------|---------|
| Winzersekt | € 8,50 |
| Winzersekt rosé | € 9,50 |
| Champagner Autreau weiß | € 12,50 |
| Champagner Autreau rosé | € 13,50 |

ERFRISCHUNGS GETRÄNKE

| | |
|---|--------|
| H ₂ O - Still oder Medium 0,75 l | € 6,90 |
| H ₂ O - Still oder Medium 0,25 l | € 3,40 |
| Cola Fanta 0,2 l | € 3,50 |
| Fruchtsäfte Rapps 0,2 l | € 3,50 |
| Fruchtsäfte Rapps 0,3 l | € 4,80 |
| Fruchtsäfte van Nahmen 0,25 l | € 5,80 |

BIERE

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Raderberger Pils 0,33 l | € 3,80 |
| Lichtenberger Sonnenweiße 0,5 l | € 4,80 |

HEISSE GETRÄNKE

| | |
|--------------------|--------|
| Espresso | € 2,30 |
| Doppelter Espresso | € 3,20 |
| Kaffee | € 2,80 |
| Cappuccino | € 3,20 |
| Kännchen Tee | € 5,80 |

