



RESTAURANT  
**schauMAHL**  
FINE DINING AND WINE

## A LA CARTE

### VORSPEISEN

#### Loup de mer

Pastinake | Tozazu | Miso | Euro 22,50

-

#### Kalbsbäckchen

Blumenkohl | Petersilie | Euro 20,50

### ZWISCHENGANG

#### Ziegenkäse

Erbse | Bio-Ei | Hollandaise | Euro 19,50

-

#### Seeteufel | Kalbszunge

Süßholz | Gurke | Frankfurter Kräuter | Euro 22,50

### MENÜPREISE

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

03 - Gänge	53,00 €	07 - Gänge	93,00 €
04 - Gänge	63,00 €	08 - Gänge	103,00 €
05 - Gänge	73,00 €	09 - Gänge	113,00 €
06 - Gänge	83,00 €	10 - Gänge	123,00 €

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



## A LA CARTE

### HAUPTSPEISEN | FISCH

#### Saint-Pierre

Umeshu | Nori | Minibrokkoli | Zitrone | Euro 37,50

-

#### Seezunge | Garnele | Oktopus

Glasnudeln | Chinakohl | Euro 35,00

### HAUPTSPEISEN | FLEISCH

#### Taube

Preiselbeere | Champignon | Meerrettich | Euro 35,50

-

#### Bison

Steinpilz | Kohlrabi | Banyuls | Euro 39,00

### KÄSE

#### Trüffelpecorino

Brioche | Ahorn | Lavendel | Euro 14,50

### NACHSPEISEN

#### Walnuss Brownie

Tee | Pflaume | Vanille | Euro 14,50

-

#### Brombeere

Pfirsich | Kefir | Maracuja | Euro 14,50

## MENÜEMPFEHLUNGEN

### MENÜEMPFEHLUNG (5 GÄNGE)

#### Kalbsbäckchen

Blumenkohl | Petersilie

-

#### Seeteufel | Kalbszunge

Süßholz | Gurke | Frankfurter Kräuter

-

#### Seezunge | Garnele | Oktopus

Glasnudeln | Chinakohl

-

#### Bison

Steinpilz | Kohlrabi | Banyuls

-

#### Walnuss Brownie

Tee | Pflaume | Vanille

### MENÜEMPFEHLUNG (6 GÄNGE)

#### Loup de mer

Pastinake | Tozazu | Miso

-

#### Ziegenkäse

Erbse | Bio-Ei | Hollandaise

-

#### Saint-Pierre

Umeshu | Nori | Minibrokkoli | Zitrone

-

#### Taube

Preiselbeere | Champignon | Meerrettich

-

#### Trüffelpecorino

Brioche | Ahorn | Lavendel

-

#### Brombeere

Pfirsich | Kefir | Maracuja

Bei den Menüpreisen wird für den Bisongang ein Supplement von 3,50 € erhoben

## MENÜPREISE

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

03 - Gänge	53,00 €	07 - Gänge	93,00 €
04 - Gänge	63,00 €	08 - Gänge	103,00 €
05 - Gänge	73,00 €	09 - Gänge	113,00 €
06 - Gänge	83,00 €	10 - Gänge	123,00 €

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



## GETRÄNKE

### SEKT UND CHAMPAGNER

Winzersekt	€ 8,50
Winzersekt rose	€ 9,50
Champagner Autreau weiß	€ 12,50
Champagner Autreau rose	€ 13,50

### ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

H <sub>2</sub> O - Still oder Medium   0,75 l	€ 6,90
H <sub>2</sub> O - Still oder Medium   0,25 l	€ 3,40
Cola   Fanta	€ 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 Sommerweiße   0,5 l	€ 4,50

### HEISSE GETRÄNKE

Espresso	€ 2,30
Doppelter Espresso	€ 3,20
Kaffee	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,20
Tee	€ 2,80

