



RESTAURANT
schauMAHL
FINE DINING AND WINE

A LA CARTE

VORSPEISEN

Makrele

Mais | Linsen | Okra | Euro 22,50

-

Jakobsmuscheln

Speck | Spargel | Tomate | Euro 22,50

ZWISCHENGANG

Leber | Kaisergranat

Kumquats | Zitrone | Euro 26,50

-

Garnele | Schweinebauch

Spinat | Meerrettich | Euro 23,50

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.



A LA CARTE

HAUPTSPEISEN | FISCH

Saibling

Lavendel | Walnuss | Estragon | Euro 33,50

-

Maischolle

Erbse | Safran | Chorizo | Euro 33,50

HAUPTSPEISEN | FLEISCH

Maibock

Wirsing | Rotwein | Schmand | Euro 36,50

-

Lamm

Petersilie | Aubergine | Salsa Verde | Euro 33,50

KÄSE

Bleu de Basque

Speck | Dattel | Trüffel | Haselnuss | Euro 14,50

NACHSPEISEN

Waldmeister

Joghurt | Erdbeere | Euro 14,50

-

After Eight

Minze | Schokolade | Euro 14,50

MENÜEMPFEHLUNGEN

MENÜEMPFEHLUNG (5 GÄNGE)

Makrele

Mais | Linsen | Okra

-

Leber | Kaisergranat

Kumquats | Zitrone

-

Saibling

Lavendel | Walnuss | Estragon

-

Maibock

Wirsing | Rotwein | Schmand

-

Waldmeister

Joghurt | Erdbeere

MENÜEMPFEHLUNG (6 GÄNGE)

Jakobsmuschel

Speck | Spargel | Tomate

-

Garnele | Schweinebauch

Spinat | Meerrettich

-

Maischolle

Erbse | Safran | Chorizo

-

Lamm

Petersilie | Aubergine | Salsa Verde

-

Bleu de Basque

Speck | Dattel | Trüffel | Haselnuss

-

After Eight

Minze | Schokolade

Für die Entenleber im Menü wird ein Supplement von Euro 5,00 erhoben. | Für den Maibock im Menü wird ein Supplement von Euro 4,00 erhoben.

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
Raubritter Weizen 0,5 l	€ 4,80

HEISSE GETRÄNKE

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

