



RESTAURANT
schauMAHL
FINE DINING AND WINE

A LA CARTE

VORSPEISEN

Hummer

Kalb | Gamele | Shiitake | Euro 23,50

-

Entenleber

Räucheraal | rote Beete | Meerrettich | Euro 22,50

ZWISCHENGANG

Zanderbäckchen

Fenchel | Senf | Amarettini | Euro 22,50

-

Stubenküken

Kürbis | Petersilie | Senf | Buchweizen | 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.





RESTAURANT
schauMAHL
FINE DINING AND WINE

A LA CARTE

HAUPTSPEISEN | FISCH

Zander

Rotkohl | Schweinebacke | Senfgurke | Euro 32,50

-

Makrele

Chorizo | Kichererbse | Romana | Paprika | Joghurt | Euro 33,50

HAUPTSPEISEN | FLEISCH

Hirschrücken

Szechuan | Kräutersaitlinge | Topinambur | Vadouvanh | Euro 38,50

-

Kalbsfilet

Kalbshaxe | Perlgrauben | Dattel | Kreuzkümmel | Euro 34,50

KÄSE

Comte

Bleu de Basque | Apfel | Rosmarin | Kümmel | Euro 14,50

NACHSPEISEN

Matcha

Kinako | Aprikose | Vanille | Euro 14,50

-

Estragon

Hanf | Brombeere | Milch | Kakao | Euro 14,50



RESTAURANT
schauMAHL
FINE DINING AND WINE



MENÜEMPFEHLUNGEN

MENÜEMPFEHLUNG (5 GÄNGE)

Hummer

Kalb | Garnele | Shiitake

-

Zanderbäckchen

Fenchel | Senf | Amarettini

-

Makrele

Chorizo | Kichererbse | Romana | Paprika | Joghurt

-

Kalbsfilet

Kalbshaxe | Perlgraupen | Dattel | Kreuzkümmel

-

Estragon

Hanf | Brombeere | Milch | Kakao

MENÜEMPFEHLUNG (6 GÄNGE)

Entenleber

Räucheraal | rote Beete | Meerrettich

-

Stubenküken

Kürbis | Petersilie | Senf | Buchweize

-

Zander

Rotkohl | Schweinebacke | Senfgurke

-

Hirschrücken

Szechuan | Kräutersaitlinge | Topinambur | Vadouvanh

-

Comte

Bleu de Basque | Apfel | Rosmarin | Kümmel

-

Matcha

Kinako | Aprikose | Vanille

Bei den Menüpreisen wird für den Hirschgang ein Supplement von 3,00 € 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 ₂ O - Still oder Medium 0,75 l	€ 6,90
H ₂ 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

