



Zum Scheel

Menü

Geräucherter Aal

Kürbis | Rooibos | Chili

17,0

Onglet

Heidelbeere | Rote Bete | Getreide

18,5

Kohlefisch

Topinambur | Verjus | Traube

21,0

Rehrücken

Kartoffel | Pilze | Petersilie | Malz | gebackener Lauch | Sauerklee

29,5

Lemon Tarte

Birne | Nussbutter | Vanille | Baiser

12,5

Als 4-Gang inkl. Weinbegleitung

79,0

Als 5-Gang inkl. Weinbegleitung

95,0

Wir empfehlen als Aperitif

Scheele-Spritz

Aperol | Rhabarberlikör | Pink Grapefruitsaft | Prosecco

0,2l 7,5

Carl Wilhelm

Cointreau | Cranberrysaft | Prosecco

0,2l 7,5

Vorspeisen

Grünzeug | Endivie | Blauschimmelkäse | Buchweizen | Orange | Passionsfrucht

15,0

Burrata | Kürbis | Rooibos | Olivenöl Sorbet

16,0

Loch Duart Lachs | Gurke | Buttermilch | Kürbiskern | Heringskaviar

16,5

Suppen

Fischbrühe | Nelkenöl | Saibling | Zitronengras

10,0

Topinambur geröstet | Chips | Perigord Trüffel

12,0

Zwischengänge

Wachtelei | Sauerteig | Amaranth | Rote Bete | getrockneter Lachs

15,5

Fregola Sarda | gerösteter Blumenkohl | Parmesan | Kohl

16,5

Jakobsmuschel | Sellerie | Apfel | Nussbutter

18,5

Fleisch

Filet vom Kalb | Bries | Petersilienwurzel | Sauce Verte | junger Knoblauch
27,5

Entenbrust rosa

-für 2 Personen-

Kartoffel | Petersilie | Pilze | Lauch
49,0

Entrecôte | Süßkartoffel | Brokkoli | Holunderblütenessig | Salat
210g 29,5

Fisch

Kabeljau | Sellerieschaum | Safran | Grünkohl | Miesmuschel
30,0

Steinbutt | Artischocke | Portulak | Kerbelknolle
37,5

Dessert

Haselnuss | Milkschokolade | Blumenkohl | Kaffee
12,5

Weißer Schokolade | Erdnuss | Banane | Karamell
12,5

Affinierte und Rohmilchkäse | Birnensenf | Frucht Chutney | Cognac-Rosinen Brot
16,5

Alle Preise in Euro

Gerne bereiten wir Ihnen vegane Speisen auf Empfehlung unseres Küchenchefs zu.
Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe stellen Ihnen die Mitarbeiter gerne zur Verfügung.