

# *Abendkarte*

## *Restaurant Schapeau*

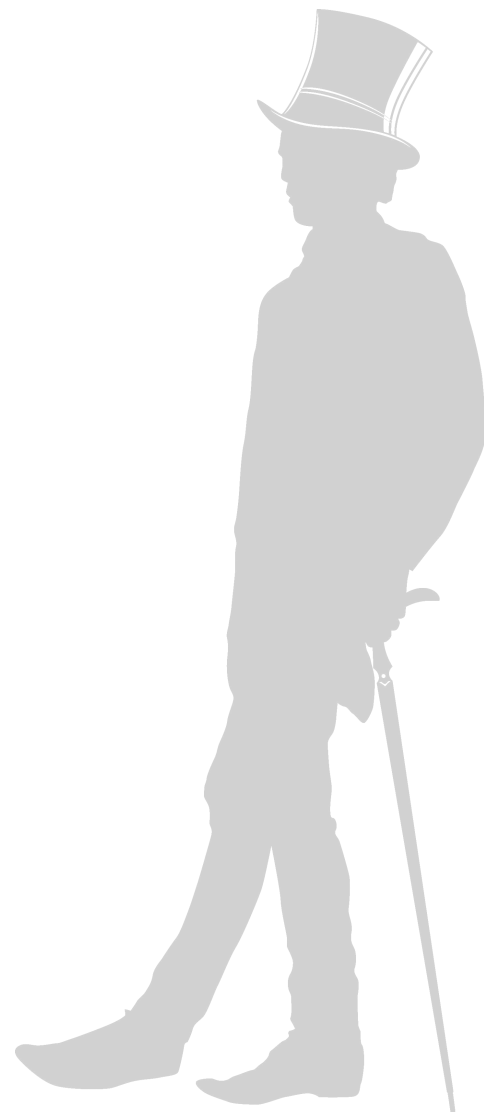
*Gültig ab 18.11.2017*  
*von 17.30 - 22.30 Uhr*

*August der Starke, Klassische Flaschengärung*  
*Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth • Sachsen • Deutschland*  
0,1 | 6,50

*“Schapeau Royal“*  
*Himbeergeist, Himbeerpüree, Prosecco*  
7,50

*-ALKOHOLFREI-*

*Bitter Orange*  
*Monin Bitter, Orangensaft*  
8,50



## ***Wintermenü***

### **Rinderconsommé**

Blutwurstravioli, Gemüseperlen  
9,90

\*\*\*

### **Ragout vom Wasserbüffel**

Herzoginkartoffeln, Speckbohnen  
27,90

\*\*\*

### **Sainte-Maure**

Birenchutney, Walnüssen  
13,50

3-Gang-Menü  
47,50

## ***Unsere Weinempfehlung zum Menü***

### ***Vorspeise***

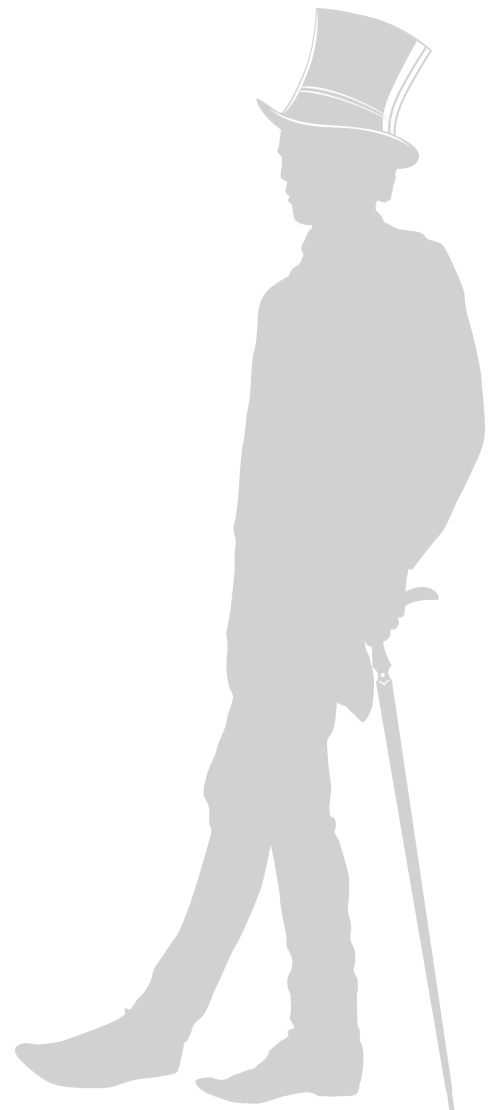
2013 Ahr-Schiefer, Pinot Noir, Qualitätswein  
Weingut Brogsitter, Ahr, Deutschland  
0,2l 9,80

### ***Hauptgang***

2015 Norton Cabernet Sauvignon  
Mendoza, Argentinien  
0,2l 9,60

### ***Dessert***

2012 Recioto della Valpolicella DOCG  
Casa Vinicola Sartori, Venetien, Italien  
0,1 l 10,40



## ***Vorspeisen***

### **Wachtelbrust**

Allerlei von den Beeten  
16,90

### **Feldsalat**

Preiselbeerdressing, Nüsse, gebratene Kaki  
9,50

### **Langustenschwanz**

Wildkräuter, Aioli  
23,90

### **„Salat Nicoise“**

Felchenfilet  
18,50

## ***Suppen***

### **Hummerbisque**

Langusten Wan Tan  
13,50

### **Rote Linsensuppe**

Kokosschaum, gebackene Schweinebäckchen  
8,90

## ***Salate***

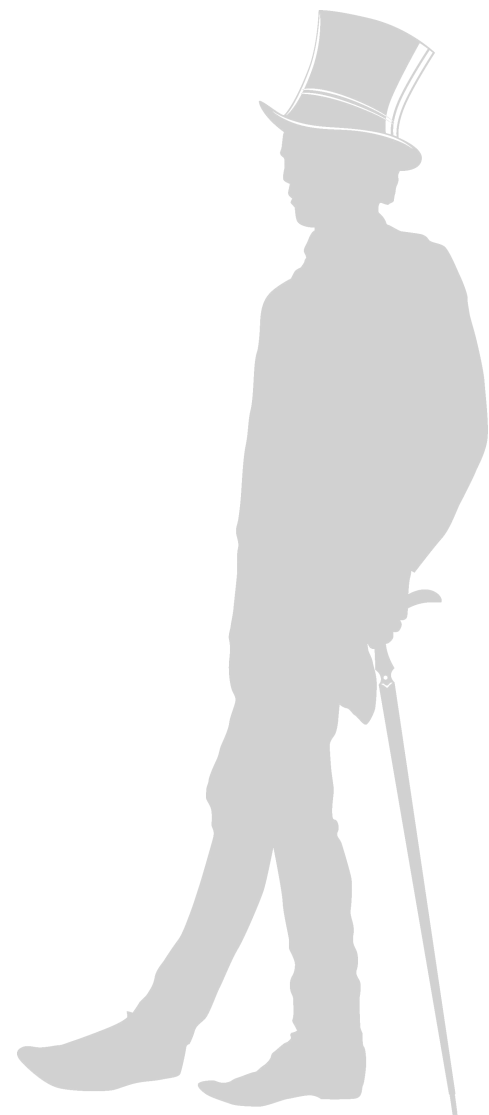
### **Bunter Wintersalat**

Gebratene Maishähnchenbrust  
16,90

## ***Zwischengerichte***

### **Hausgemachte Tagliolini**

Trüffelrahm, frisch gehobelter Trüffel  
17,90



## *Hauptgänge*

### **Duroc Schweinefilet**

Wirsing, Steckrübe, Wacholderrahm  
23,90

### **Hirschrücken**

Petersilienpüree, Chips, Petersilienspätzle  
30,90

### **Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalb**

Bratkartoffeln, Cranberry Chutney  
24,90

### **Kalbsfilet**

Topinamburpüree, Topinambur-Haselnussalat  
26,90

### **Surf & Turf**

Kalbsfilet, Langusten Schwanz, Graupen  
39,50

### **Fisch des Tages**

unser Service Team informiert Sie gerne  
Tagespreis

### **Zanderfilet**

Rahmsauerkraut, glacierte Trauben  
19,50

*Unser Geflügel beziehen wir ausschließlich vom regionalen Bachbauernhof.*

## *Dessert*

### **Kaffeemousse**

Gewürzblutorangen, hausgemachtes Pistazieneis  
8,50

### **Winter Apfelstrudel**

Vanilleeis  
9,50

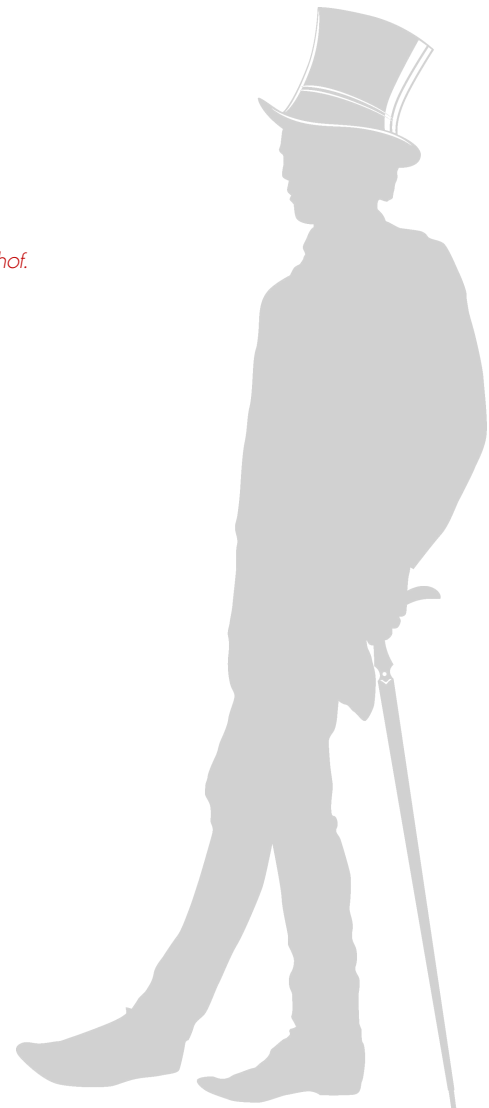
### **Topfen-Beerenschmarrn**

Honigsorbet  
8,90

### **Überraschungsdessert**

9,90

Alle Preise in Euro.





Den Valentinstag in charmanter Atmosphäre genießen.

Musikalisch begleitet durch den Abend unser Pianist Harry Bebrout  
und dazu servieren wir ein 4-Gang Menü.

Mittwoch, 14. Februar 2018 ab 18 Uhr.  
Menüpreis 58,50 Euro pro Person

Gleich reservieren! Gerne per Email an [info@schapeau.de](mailto:info@schapeau.de)  
oder telefonisch unter 089 24 234 400

Wir freuen uns auf Sie!