

Abendkarte

Restaurant Schapeau

*Gültig ab 25.05.2018
ab 17.30 Uhr*

Aperitif

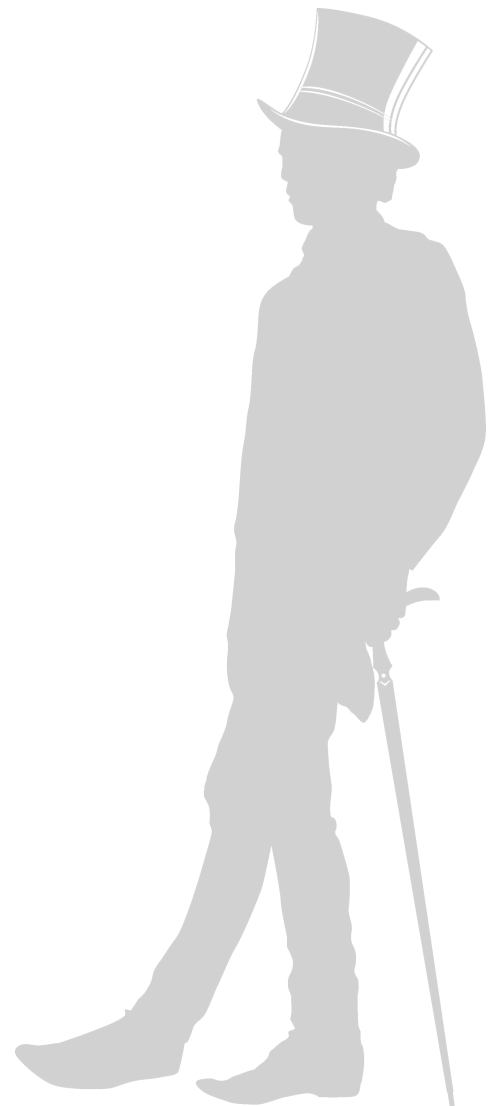
*August der Starke, klassische Flaschengärung
Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth • Sachsen • Deutschland
0,1 l | 6,50*

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

*Refresh Me
Gordon`s Dry Gin, Grapefruitsaft, Tafelwasser
8,00*

-ALKOHOLFREI-

*Mango Lime Kiss
Mangosaft, Zitronenlimonade, Tafelwasser
7,50*



Unser Spezial

Simmentaler Entrecôte 200g
29,90

Simmentaler Filet 180g
40,00

Ibérico Schweine Karree 180g
27,90

Schweine Spareribs
21,00

F flanksteak 200 g
28,50

Dry Aged Tomahawk Steak ca. 1,3kg
48,00 pro Person

Unsere Weinempfehlung zu den Fleischgerichten

2015 Riesling "Fass68", Q.b.A.
Weingut Philipp Wittmann, Rheinhessen, Deutschland
0,2l 9,80

2015 Merlot "Höhenflug"
Hensel, Pfalz
0,2l 11,20

2014 "Sämling", Scheurebe Spätlese
Weingut Angerhof-Tschida, Burgenland, Österreich
0,2l 9,80



Vorspeisen

Antipasti Variation

Terrine, Oliven und Burrata
13,50

Thunfisch Variation

Tatar, Bottarga und Sesamsorbet
14,50

Gegrillte Wassermelone

Alter Balsamico, Orangenöl, Scallop und Ingwersorbet
10,80

Suppe

Gelbe Tomatensuppe

mit grünem Spargel
8,90

Spargelsuppe

Wachtelei, Saiblingskaviar
10,50

Salat

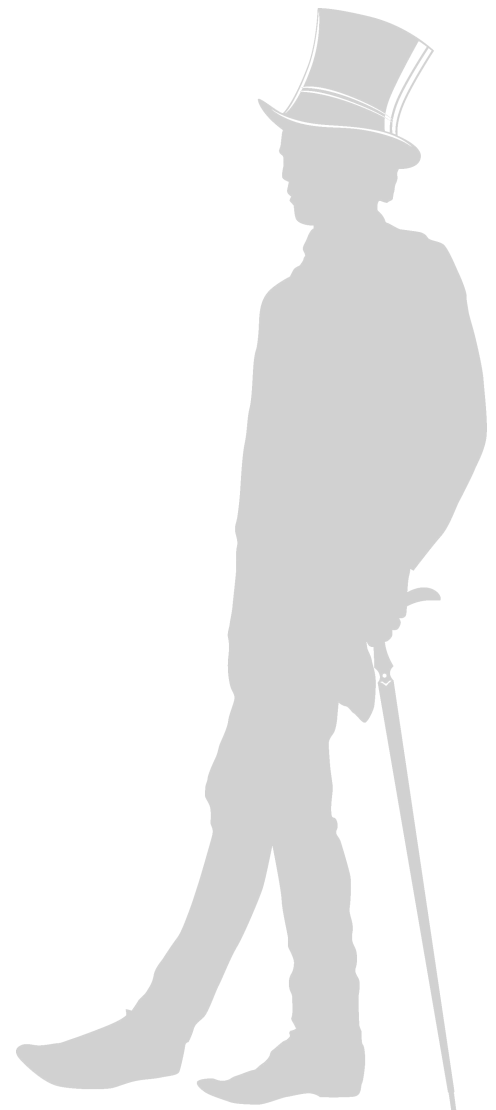
Bunter Frühlingsalat

Gebratene Maishähnchenbrust
16,90

Zwischengericht

Tomatenravioli

mit Büffelmozzarella, Trüffelschaum und Pecorino
11,50



Hauptgänge

Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalb

Bratkartoffeln, Cranberry Chutney

24,90

Wolfsbarsch

mit Fenchel-Paprikagemüse und Safrangriesnockerl

20,80

Schweinebäckchen „Asia Style“

mit Sojalack und Baby Pak Choi

18,90

Milchkalbsleber

mit Artischocken, dicken Bohnen und getrüffeltem Kartoffelpüree

18,80

Portion „Schrobenhausener“ Spargel

Geklärtc Butter oder Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln

19,00

Dazu wahlweise

Portion San Daniele Schinken

9,00

Wiener Schnitzel

10,50

Gebrautes Lachsforellenfilet

14,00

Desserts

Grand Marnier Parfait

Physalis-Kumquat Ragout und Butterkekscrumble

9,40

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis aus eigener Herstellung

8,80

Beerenstrudel

Joghurtschnee, Himbeerkiesel, Beerensorbet und Schokoladenerde

10,20

Alle Preise in Euro.

