



Zum Scheel

Menü

Moscow Mule

Schafskäse aus Palmzin | Limette | Ingwer | Vodka

14,5

Schweinerei

Jakobsmuschel | Zampone Brühe | eingelegter Rettich | Lauch

16,5

Taubenschlag

Brust sousvide | Vogelfutter | Bergamotte | Petersilienwurzel

17,5

Loup de Mer

Wolfsbarsch | grüner Spargel | Perlzwiebel | Jalapeño | Aubergine

28,5

Herbs & Honey

Pfirsich | Rosmarin-Milch Eis | Basilikum | Honig Biskuit

13,5

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

Grüne Salate | scharfer Tofu | roter Quinoa | Frühlingszwiebel | Mandel

15,0

Geräucherte Gänsebrust | geröstete Brioche | Granatapfel | Feige | Ahornsirup | Süßholz

16,5

Loch Duart Lachs | Gurke | Buttermilch | Kürbiskern | Heringskaviar

16,5

Suppen

Brunnenkresse Velouté | Comté | Schnittlauch

9,0

Pilz Essenz | Enten Bao | Miso | Enoki

10,0

Zwischengänge

Pochiertes Ei | Schälerbse | Kartoffelschaum | Trüffel | Hefe

15,5

Basilikum Risotto | Ziegenkäse | Zitronenmelisse | Morcilla

16,5

Geflämmte Makrele | gegrillter grüner Spargel | Romesco Sauce

17,5

Fleisch

Maishähnchen Brust | Erbsenpüree | wilder Brokkoli | Pecorinoschaum | Estragon | Knoblauch

24,5

Geschmortes Lammnüschchen | confierte Aubergine | Zwiebelgewächse | Koriander | Salzzitronen Jus

27,5

Filet vom Rind | grünes Gemüse | BBQ Tomaten | Focaccia | Zitronen-Thymian
Hollandaise

180g	32,5
300g	39,5

Fisch

Seeteufel | Petersilien-Pinienkern Kruste | Pilze | Kartoffelschaum | junger Spinat

28,5

Heilbutt | geräuchertes Ochsenmark | grünes Spargelragout | Schnittlauchsud

28,5

Dessert

Cheese Cake | Karamellisierte Ananas | Kokos Eis | Rum | Rosine

12,5

Erdbeere | Mascarpone | Verbene Sorbet | Meringue

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.