DIE ALTE SCHULE

Restaurant & Weinhandel

Alte Schule
Mittagstisch

Di. 03.02. bis Sa. 07.02.2026

Alte Schule Ciabatta mit Dip
3,50 €

Frittatensuppe mit kräftiger Rinderbrühe
6,50 €

Vital-Bowl mit Blattsalaten,
Borlotti Bohnen, Kerne, Tomate und Gurke
mit Alte Schule Ciabatta
10,90 €
und Lachstatar
13,90 €

Polpette Siciliane in
Tomatensugo mit Rigatoni
13,90 €

Hähnchenbrust
mit Rahmwirsing und gebratenen Kartoffeln
13,90 €

Rotes Gemüse Curry mit Basmatireis
11,90 €
mit gebratenem Doraden Filet
13,90 €

Panna cotta mit Mango-Passionsfruchtmark
4,90

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!
Einweg 2,00 € - Mehrweg Pfand 5,00 € pro Behältnis

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir halten eine Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen für Sie bereit. Fragen Sie unsere Service Mitarbeiter

DIE ALTE SCHULE

Restaurant & Weinhandel

Aperitif Empfehlung

Bollinger Special Cuvée 0,1l
€ 15,00
Bollinger Special Cuvée 0,75l
€ 99,00
Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Champagnerkarte.

***

De Stefani Prosecco Rosé 0,15 Millesimato, Brut DOC
€ 8,00

***

Von Buhl Grauburgunder Sekt 0,1l
€ 8,50

***

Thozi Spritz 0,2l
€ 9,50

***

Dejavu Tonic Spritz 0,2l
€ 9,50

***

Hugo alkoholfrei 0,2l
€ 8,50

***

Martini Vibrante alkoholfrei
mit Tonic 0,2l
€ 8,50

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir halten eine Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen für Sie bereit. Fragen Sie unsere Service Mitarbeiter

DIE ALTE SCHULE

Restaurant & Weinhandel

Alte Schule Menü

pro Person € 123,00
nur Tischweise

Creamy Rockshrimps mit Salat von grüner Papaya,
Gurke, Erdnüssen und Koriander

***

Gebackenes Landei mit Linsen,
Liebstöckel und Lorbeer-Schalottenschaum

***

Jakobsmuschel mit geschmolzenem Lauch,
Apfelessig-Beurre Blanc und Kartoffelstroh

***

Gebratener Wolfsbarsch
mit Blumenkohl zweierlei, Kapern und Sansho Pepper

***

Husumer Rinderfilet mit Jus von fermentiertem schwarzem Pfeffer,
sautiertem Pak Choi und Sesam-Kartoffelpüree

***

Geschmorte Ananas mit Juzo-Karamell
Vanille-Tonkabohnen-Eis

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir halten eine Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen für Sie bereit. Fragen Sie unsere Service Mitarbeiter

DIE ALTE SCHULE

Restaurant & Weinhandel

Alte Schule Menü

vegetarisch

pro Person € 99,00

Salat von grüner Papaya,
Gurke, Erdnüssen und Koriander auf Crispyrice

***

Gebackenes Landei mit Linsen, Liebstöckel
und Lorbeer-Schalottenschaum

***

Smashed Falafel, Avocado, rote Zwiebel, Tomate und Limette

***

Trüffel Pasta mit frischem Herbsttrüffel und Trüffeljus

***

Veganes Rinderfilet mit Jus von fermentiertem schwarzem Pfeffer,
sautiertem Pak Choi und Sesam-Kartoffelpüree

***

Geschmorte Ananas mit Juzo-Karamell
Vanille-Tonkabohnen-Eis

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir halten eine Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen für Sie bereit. Fragen Sie unsere Service Mitarbeiter

DIE ALTE SCHULE

Restaurant & Weinhandel

KLASSENMENÜ

pro Person € 44,00

Tatar vom Rind mit roter Bete, Meerrettich,
Petersilienöl und Aceto Balsamico IGP

***

Entrecote vom Kalb mit gelber Karotte,
Chicorée und Kartoffelcreme mit Frühlingskräutern

***

Bienenstich
Vanillecreme, Mandel, Mandelschaum, Biskuit, Honig

WEINEMPFEHLUNG

2022er "Laurin" (Lagrein & Merlot), Kellerei Girlan

Glas 0,2l – € 11,00
Flasche 0,75l – € 38,00

Etwas Außergewöhnliches
2020er Mandolas, Tokaj- Oremus by Tempos Vega Sicilia

Glas 0,2l – € 20,00
Flasche 0,75l – € 68,00

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir halten eine Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen für Sie bereit. Fragen Sie unsere Service Mitarbeiter

DIE ALTE SCHULE

Restaurant & Weinhandel

VORSPEISEN

Gebeizter Lachs mit Reibeküchlein, Saiblings Kaviar und Creme Fraiche	€ 19,00
Creamy Rockshrimps mit Salat von grüner Papaya, Gurke, Erdnüssen und Koriander	€ 19,00
Spicy Tuna Tatar mit Crispyrice, Wasabi Ponzu und Frühlingslauch	€ 23,00
Smashed Falafel, Avocado, rote Zwiebel, Tomate und Limette	€ 16,00
Tatar vom Rind mit roter Bete, Meerrettich, Petersilienöl und Aceto Balsamico IGP	€ 23,00

ZWISCHENDRIN

Jakobsmuschel mit geschmolzenem Lauch, Apfelessig-Beurre Blanc und Kartoffelstroh	€ 29,00
Gebackenes Landei mit Linsen, Liebstöckel und Lorbeer-Schalottenschaum	€ 20,00

HAUPTGERICHTE

Gebratener Wolfsbarsch mit Blumenkohl zweierlei, Kapern und Sansho Pepper	€ 42,00
Maine Hummer mit Blattspinat, Linguine, Hummerbisque und Zitrus	€ 55,00
½ Maine Hummer	€ 39,00
Entrecote vom Kalb mit gelber Karotte, Chicorée und Kartoffelcreme mit Frühlingskräutern	€ 40,00
Husumer Rinderfilet mit Jus von fermentiertem schwarzem Pfeffer, sautiertem Pak Choi und Sesam-Kartoffelpüree	€ 48,00
Wiener Schnitzel mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln	€ 33,00
½ Bayrische Hof-Ente mit Orangen-Pfefferjus, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 38,00

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir halten eine Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen für Sie bereit. Fragen Sie unsere Service Mitarbeiter

DIE ALTE SCHULE

Restaurant & Weinhandel

DESSERT

Bienenstich
Vanillecreme, Mandel, Mandelschaum, Biskuit, Honig
17,00 €

Creme Brûlée mit Heidelbeer-Koriander-Salat
17,00 €

Geschmorte Ananas mit Juzo-Karamell
Vanille-Tonkabohnen-Eis
17,00 €

Dessertvariation
Überraschung aus unserer Patisserie
20,00 €

Homemade Ice-Cream
Tahiti Vanille
Tripple Chocolate
Season Sorbet
Season Icecream

je Kugel, 5,00 €

Digestiv Empfehlung

Morand – Wallis Williamine, Mirabelle, Himbeere	2 cl	€	7,50
Arno Dirker – Mömbris Haselnussbrand	2 cl	€	8,00
Etter – Zug Fruchtbaum, Vieille Poire, Kirsch, Aprikose	2 cl	€	9,00
Ziegler – Freudenberg Williamsbrand, Obstbrand, Sauerkirsch	2 cl	€	9,00
Nonino – Friaul Grappa di Friulana, - di Merlot	2 cl	€	7,50
Aldinger Non Fermentum Muskateller Likör	2 cl	€	7,00
Linie Aquavit	2 cl	€	4,00

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir halten eine Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen für Sie bereit. Fragen Sie unsere Service Mitarbeiter