

## Alte Schule Mittagstisch

Di. 03.03.2026. bis Sa. 07.03.2026

Alte Schule Ciabatta mit Dip  
3,50 €

Tom-Kha-Gai Suppe  
mit Hähnchenfleisch  
6,50 €

Vital-Bowl mit Blattsalaten,  
Bulgur, roter Rettich, Kerne, Tomate und Gurke  
mit Alte Schule Ciabatta  
10,90 €  
mit mini Frühlingsrollen und Chilifrischkäse  
13,90 €

Penne Rigate mit Gorgonzolasauce  
und frischem Spinat  
11,90 €

Putengeschnetzeltes -Asia-  
mit knackigem Gemüse und Basmatireis  
13,90 €

Gebratener Zander  
mit Prosecco-Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree  
13,90 €

Vanille-Schmand Creme  
mit Erdbeermark  
4,90

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

## 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

## 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

## 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

## 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 "Doss" Cabernet Sauvignon Riserva, Kellerei Giralan

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

## 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

## DESSERT

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

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

Geschmorte Ananas mit Juzzo-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