DIE ALTE SCHULE

Restaurant & Weinhandel

Alte Schule
Mittagstisch

Di. 17.11.2026 bis Sa. 21.11.2026

Alte Schule Ciabatta mit Dip
3,50 €

Kartoffel-Lauchsüppchen mit Forellenkaviar
6,50 €

Vital-Bowl mit Blattsalaten,
marinierter Bulgur, Kerne, Tomate und Gurke
mit Alte Schule Ciabatta
10,90 €
Lachstatar mit Gurke und Schmand
13,90 €

Rigatoni mit gebratenen Garnelen,
Kirschtomaten, Chili und Grana Padano
13,90 €

Rotes Gemüse Thai Curry mit Basmatireis
11,90 €
mit gebratener Hähnchenbrust
13,90 €

Gebratener Zander mit leichter Senfsauce,
Sauerkraut und Kartoffelstampf
13,90 €

Vanillepudding mit Pflaumenröster
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

Alte Schule Menü

pro Person € 123,00
nur Tischweise

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

***

Gebackenes Onsenei
mit Trüffelcreme, Rahmspinat und Trüffeljus

***

Jakobsmuschel mit geschmolzenem Lauch,
Apfelessig-Beurre Blanc und Kartoffelstroh

***

Gebratener Seeteufel mit Jaipur-Curry-Schaum,
Zuckerschotensalat und gebratenem Kürbis-Curry-Knödel

***

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

***

Kaiserschmarrn -Alte Schule-
Kirschragout, Vanilleeis, karamellisierte Mandeln, Rum

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 Onsenei
mit Trüffelcreme, Rahmspinat und Trüffeljus

***

Linguine mit frischen Steinpilzen

***

Gebratener Kürbis-Curry-Knödel
mit Jaipur-Curry-Schaum und Zuckerschotensalat

***

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

***

Kaiserschmarrn -Alte Schule-
Kirschragout, Vanilleeis, karamellisierte Mandeln, Rum

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

Creamy Mozzarella mit Cherrytomaten,
Chili, Yuzo und geräucherte Mandel

***

Lammrücken mit Anticucho Kruste
gegrillte Bohnen, Cannelini Creme und Spicy Jus

***

Lebkuchenmousse mit Birnen-Ragout,
rote Pflaume und Lebkuchenkrokant

WEINEMPFEHLUNG

2022er Venezia (Merlot & Cabernet Sauvignon) DOC

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

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
Creamy Mozzarella mit Cherrytomaten, Chili, Yuzo und geräucherte Mandel	€ 17,00

ZWISCHENDRIN

Jakobsmuschel mit geschmolzenem Lauch, Apfelessig-Beurre Blanc und Kartoffelstroh	€ 29,00
Gebackenes Onsenei mit Trüffelcreme, Rahmspinat und Trüffeljus	€ 26,00

HAUPTGERICHTE

Halber Hummer mit gebratenem Bimi Brokkoli, feine Kartoffelcreme und Sauce Béarnaise	€ 44,00
Ganzer Hummer	€ 66,00
Gebratener Seeteufel mit Jaipur-Curry-Schaum, Zuckerschotensalat und gebratenem Kürbis-Curry-Knödel	€ 39,00
Husumer Rinderfilet mit Jus von fermentiertem schwarzem Pfeffer, sautiertem Pak Choi und Sesam-Kartoffelpüree	€ 48,00
Lammrücken mit Anticucho Kruste gegrillte Bohnen, Cannelini Creme und Spicy Jus	€ 38,00
Wiener Schnitzel mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln	€ 33,00
½ Bayrische Hofente mit Orangen-Pfeffer-Jus, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	€ 39,00

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

Lebkuchenmousse mit Birnen-Ragout,
rote Pflaume und Lebkuchenkrokant
17,00 €

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

Kaiserschmarrn -Alte Schule-
Kirschragout, Vanilleeis, karamellisierte Mandeln, Rum
(kleine Wartezeit möglich)
20,00 €

Dessertvariation
Überraschung aus unserer Patisserie
20,00 €

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

je Kugel, 5,00 €

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

Aperitif Empfehlung

Bollinger Special Cuvée 0,1l
€ 15,00
Bollinger Special Cuvée 0,375l
€ 69,00
Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Champagnerkarte.

***

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

Rosé
€ 8,00

***

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

***

Lillet Wildberry 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