

## Alte Schule Mittagstisch

Di. 07.07.2026 bis Sa. 11.07.2026

Alte Schule Ciabatta mit Dip  
3,50 €

Cremige Pfifferlingssuppe  
6,50 €

Vital-Bowl mit Blattsalaten,  
marinierter Bulgur, Kerne, Tomate und Gurke  
mit Alte Schule Ciabatta

10,90 €

und gebackenen Hähnchenfilets

13,90 €

Rigatoni in Peperoncinsauce mit geschmorter Paprika

11,90 €

Geschnetzeltes vom Landschwein  
Erbsen-Kartoffelpüree und Karotten

13,90 €

Pochierter Seelachs mit einer Senfsauce,  
Salzkartoffeln und geschmolzener Lauch

13,90 €

Mango-Passionsfruchtcreme mit frischer Mango

4,90 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Einweg 2,00 € - Mehrweg Pfand 5,00 € pro Behältnis

## Alte Schule Menü

pro Person € 123,00  
nur Tischweise

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

\*\*\*

Gebackenes Onsenei auf Matjestatar, Staudenselleriesalat,  
karamellierte Schalotten und Kräuteremulsion

\*\*\*

Erbsenravioli mit frischen Pfifferlingen, Erbsen, Zuckerschotensalat  
und geräucherter Pfifferlings Schaum

\*\*\*

Jakobsmuschel mit geschmolzenem Lauch,  
Apfelessig-Beurre Blanc und Kartoffelstroh

\*\*\*

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

\*\*\*

½ Tarte Tatin  
mit weißem Schokoladen Parfait und Himbeercoulis

## Alte Schule Menü

*vegetarisch*

pro Person € 99,00

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

\*\*\*

Gebackenes Onsenei mit Staudenselleriesalat,  
karamellierte Schalotten und Kräuteremulsion

\*\*\*

Erbsenravioli mit frischen Pfifferlingen, Erbsen, Zuckerschotensalat und  
geräucherter Pfifferlings Schaum

\*\*\*

Tomatengnocchi mit weißer Tomatensauce, Tomate, Kapern,  
rote Zwiebeln, Oliven und Knoblauch

\*\*\*

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

\*\*\*

½ Tarte Tatin  
mit weißem Schokoladen Parfait und Himbeercoulis

## **KLASSENMENÜ**

pro Person € 44,00

Geflämmtes Rindertatar mit Maiscreme, Chimichurri,  
Romanasalatherzen mit süß scharfem Paprikadressing

\*\*\*

Gebratener Seeteufel mit weißer Tomatensauce, Tomate, Kapern,  
rote Zwiebeln, Oliven, Knoblauch und Tomatengnocchi

\*\*\*

Torta Caprese  
Schoko-Mandelkuchen mit frischer Mango und Blutorangensorbet

## **WEINEMPFEHLUNG**

2025er Pinot Grigio, Kellerei Girlan, Südtirol

Glas 0,2l – € 11,50

Flasche 0,75l – € 39,00

## 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
Geflämmtes Rindertatar mit Maiscreme, Chimichurri, Romanasalatherzen mit süß scharfem Paprikadressing	€ 20,00

## ZWISCHENDRIN

Jakobsmuschel mit geschmolzenem Lauch, Apfelessig-Beurre Blanc und Kartoffelstroh	€ 29,00
Gebackenes Onsenei auf Matjestatar, Staudenselleriesalat, karamellierte Schalotten und Kräuteremulsion	€ 25,00
Erbsenravioli mit frischen Pfifferlingen, Erbsen, Zuckerschotensalat und geräucherter Pfifferlings Schaum	€ 28,00

## HAUPTGERICHTE

Gebratener Seeteufel mit weißer Tomatensauce, Tomate, Kapern, rote Zwiebeln, Oliven, Knoblauch und Tomatengnocchi	€ 39,00
Seezunge -Müllerin- mit Beurre Blanc, Rahmspinat und Kartoffel-Dill Durcheinander Für zwei Personen, p.P.	€ 50,00
Husumer Rinderfilet mit Jus von fermentiertem schwarzem Pfeffer, sautiertem Pak Choi und Sesam-Kartoffelpüree	€ 48,00
Variation von Iberiqo Backe und Presa mit Aprikosenjus, gebratene Pfifferlinge Schnittlauch Öl und Pommes Maccaire	€ 37,00
Wiener Schnitzel mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln	€ 33,00

## DESSERT

Tarte Tatin  
mit weißem Schokoladen Parfait und Himbeercoulis  
17,00 €

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

Torta Caprese  
Schoko-Mandelkuchen mit frischer Mango und Blutorangensorbet  
17,00 €

Dessertvariation  
*Überraschung aus unserer Patisserie*  
20,00 €

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

je Kugel, 5,00 €

## 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 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

# DIE ALTE SCHULE



RESTAURANT & WEINHANDel

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