

## Alte Schule

### Mittagstisch

Di. 19.05.2026 bis Fr. 22.05.2026

Sa. 23.05 - Mo.01.06 Betriebsferien

Alte Schule Ciabatta mit Dip

3,50 €

Spargelcremesuppe mit Einlage

6,50 €

Vital-Bowl mit Blattsalaten,  
marinierte Kichererbsen, Kerne, Tomate und Gurke  
mit Alte Schule Ciabatta

10,90 €

und Buratina mit Tomaten Pesto

13,90 €

Langkornreis-Risotto  
mit gebratenen Kräutersaitlingen,  
Grana Padano und IGP Balsamico di Modena

11,90 €

Rinderbacke -Thai-  
mit Khao Pad Reis, Erbsen, Frühlingslauch und Pak Choi

13,90 €

Maischolle in Ei  
Gurkensalat und Salzkartoffeln

13,90 €

Rote Grütze mit Vanillesauce und Filo Crunch

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

\*\*\*

½ Wachtel mit grünem Spargelsalat  
Apfel, Estragon und Balsamico di Modena IGP

\*\*\*

Gebackener Spargel  
mit Koriandermayonnaise und spicy Kirschtomaten

\*\*\*

Kabeljau mit Petersilienwurzelcreme  
Cima di Rapa, Chiliöl, Cashewkerne und Verjus Beurre Blanc

\*\*\*

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

\*\*\*

Grüner Spargelsalat  
Apfel, Estragon und Balsamico di Modena IGP

\*\*\*

Gebackener Spargel  
mit Koriandermayonnaise und spicy Kirschtomaten

\*\*\*

Cima di Rapa mit Petersilienwurzelcreme  
Chiliöl, Cashewkerne und Verjus Beurre Blanc

\*\*\*

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

Confierte Bachforelle  
mit Tatar vom Camembert und Konfitüre von grünen Tomaten

\*\*\*

Spanferkelkarree mit Bärlauch-Risotto,  
rote Spitzpaprika und Paprika-Schaumsauce

\*\*\*

Rhabarberkompott mit Rhabarbersorbet  
Vanilleschaum, frischen Erdbeeren und gezuckerter Filo Teig

## WEINEMPFEHLUNG

2024er Venis Sauvignon Blanc, De Stefani  
Glas 0,2l – € 11,00  
Flasche 0,75l – € 38,00

## 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
Confierte Bachforelle mit Tatar vom Camembert und Konfitüre von grünen Tomaten	€ 18,00

## ZWISCHENDRIN

Jakobsmuschel mit geschmolzenem Lauch, Apfelessig-Beurre Blanc und Kartoffelstroh	€ 29,00
Gebackener Spargel mit Koriandermayonnaise und spicy Kirschtomaten	€ 23,00
½ Wachtel mit grünem Spargelsalat Apfel, Estragon und Balsamico di Modena IGP	€ 23,00

## HAUPTGERICHTE

Kabeljau mit Petersilienwurzelcreme Cima di Rapa, Chiliöl, Cashewkerne und Verjus Beurre Blanc	€ 39,00
Seezunge -Müllerin- mit Beurre Blanc, Rahmspinat und Kartoffel-Dill Durcheinander Für zwei Personen, p.P.	€ 50,00
Spanferkelkarree mit Bärlauch-Risotto, rote Spitzpaprika und Paprika-Schaumsauce	€ 34,00
Husumer Rinderfilet mit Jus von fermentiertem schwarzem Pfeffer, sautiertem Pak Choi und Sesam-Kartoffelpüree	€ 48,00
Frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassener Butter	€ 21,00
mit Wiener Schnitzel	€ 38,00
mit gebratenem Kabeljau	€ 49,00
mit Husumer Rinderfilet	€ 55,00

## DESSERT

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

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

Rhabarberkompott mit Rhabarbersorbet  
Vanilleschaum, frischen Erdbeeren und gezuckerter Filo Teig  
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
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

## 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

\*\*\*

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