

## MENÜ FLORENZ

GRUß AUS DER KÜCHE  
\*\*\*

GEBRATENER FLUßZANDER  
RUCOLARISOTTO  
PAPRIKACOULI  
\*\*\*

SORBET VON GRÜNEM APFEL  
\*\*\*

**RINDERFILET** AUS DEM  
NIEDERTEMPERATUROFEN  
SCHALOTTEN ROTWEINSAUCE  
JUNGE JAHRESZEITENGEMÜSE  
UND KARTOFFELGRATIN  
\*\*\*

DESSERTVARIATION  
42,50 €

## LANDMENÜ

GRUß AUS DER KÜCHE  
\*\*\*

GESIEDETES RINDFLEISCH  
MIT FEINEN GEMÜSEJULIENNE UND  
MEERRETTICHCREME  
\*\*\*

KLARE RINDFLEISCHSUPPE  
MIT HAUSGEMACHTEN MARKKLÖßCHEN  
\*\*\*

16 STUNDEN GEGARTER  
**BULLENMITTELBUG** AUS DEM  
NIEDERTEMPERATUROFEN  
SAISONGEMÜSE  
BUNTE SPÄTZLE  
\*\*\*

HEIßE SCHATTENMORELLEN  
MIT VANILLEEIS  
35,80 €

## MENÜ GOURMET

GRUß AUS DER KÜCHE  
\*\*\*

GEBRATENE WACHTELBRUST  
BAROLOJUS  
JUNGER JAHRESZEITENSALAT  
\*\*\*

DORADENFILET AUF RATATOUILLE  
\*\*\*

ANANASSORBET  
\*\*\*

**KALBSFILET** IM TRAMEZZINITEIG  
SCHALOTTEN SOUS VIDE GEGART  
KARTOFFELKUCHEN AUS DER RÖHRE  
ERLESENE SAISONGEMÜSE  
\*\*\*

DESSERTINSPIRATION „SCHEIDBERG“  
54,50 €

## CHIASSO

GRUß AUS DER KÜCHE  
\*\*\*

MEDAILLON VOM KABELJAU  
FENCHEL, PINIENKERNE  
WASSERMELONE  
\*\*\*

BASILIKUMSORBET  
\*\*\*

ROSA GEBRTATENES  
**KALBSRÜCKENMEDAILLON**  
MORCHEL UND CHAMPIGNONRAGOUT  
BUNTE JAHRESZEITENGEMÜSE  
BUNTES NUDELNEST  
\*\*\*

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT  
VANILLEEIS  
42,50 €

\*\*\*\*

Sympathie  
Hotel & Restaurant  
**Scheidberg**  
66798 Wallerfangen



**Menüvorschläge**  
[www.Hotel-Scheidberg.de](http://www.Hotel-Scheidberg.de)

[info@Hotel-Scheidberg.de](mailto:info@Hotel-Scheidberg.de)

06837 / 750

## MENÜ SCHEIDBERG

GRUß AUS DER KÜCHE

\*\*\*

TATAR VOM KALB MIT GEBRATENEN  
KAISERGRANAT

\*\*\*

ZWEIERLEI SÜPPCHEN

\*\*\*

SORBET VON DER WILLIAMSBIERNE

\*\*\*

VARIATION VON KANINCHEN- UND  
LAMMFILET

THYMIAN-SCHALOTTENSAUCE  
MELANGE VON PAPRIKA UND  
ZUCCHINI

SELLERIE-KARTOFFELPÜREE

\*\*\*

VANILLEEIS UND HEIßE HIMBEEREN

47,50 €

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN  
SAISONALEN MENÜVORSCHLÄGEN



## MENÜ DU CHEF

GRUß AUS DER KÜCHE

\*\*\*

SINFONIE VON KÖSTLICHKEITEN  
LACHSTATAR, GRAVED-LACHS  
GARNELE & WAKAMEE

ZWEIERLEI CARPACCIO MIT SALSA VERDE  
ANTIPASTI, MOZZARELLA & TOMATE

\*\*\*

KLARES SÜPPCHEN VOM TAFELSPITZ  
UND SEINEN EINLAGEN

\*\*\*

ROSA GEBRATENE TRANCHE VOM  
ARGENTINISCHEN ROASTBEEF  
PFEFFER-PAPRIKASAUCE

KARTOFFELGRATIN

SAISONGEMÜSE

\*\*\*

ZWEIERLEI MOUSSE AU SCHOCOLAT  
UND LAUWARMER  
SCHOKOLADENKUCHEN AUS DEM GLAS

44,80 €



## MENÜ PRIMAVERA

GRUß AUS DER KÜCHE

\*\*\*

CARPACCIO VOM LACHS  
LIMONENÖL  
KLEINES SALATBOUQUET

\*\*\*

RÖLLCHEN VOM BACHSAIBLING  
AUF BABYSPINAT  
SAFRANSCHAUM

\*\*\*

ROSA GEBRATENES LAMMCAREE  
AUS DEM  
NIEDERTEMPERATUROFEN  
BAROLOJUS

JUNGE GEMÜSE UND  
ROSMARINKARTOFFELN

\*\*\*

SCHOKOLADENINSPIRATION

48,80 €

## MENÜ FLORENZ

GRUß AUS DER KÜCHE

\*\*\*

ROUGET BARBE  
AUF KLEINEM RATATOUILLE

\*\*\*

MAISPOURLARDENBRUST  
MIT EINER MORCHELSAHNEFÜLLUNG  
BUNTE PARMESANFETTUCCINE  
FEINE SAISONGEMÜSE

\*\*\*

TRIOLOGIE VON DESSERTGLÄSCHEN  
UND FRÜCHTEN

33,80 €