



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menu Gourmet

Carpaccio de Saint-Jacques

Citron vert confit, pomme verte, baies roses

Caviar Avruga, vinaigrette aux agrumes

Sankt Jakobsmuschel Carpaccio

eingelegte Limetten, grüner Apfel, rote Beeren, Avruga Caviar und Citrus Vinaigrette

24

oder

Risotto au vin rouge et à la moëlle

Éclats de noisettes caramélisées et salées

Rotwein Risotto mit Rindermark

karamellierte und gesalzene Haselnussplitter

20

Crème de choux-fleurs au safran et aux huîtres

noisettes et coriandre frais

Blumenkohl Süppchen mit Safran und Austern

Haselnuss und frischer Koriander

18

Côte d'agneau rosé

Cannelloni et choux farcie au haché d'agneau à la marocaine

Rosa gebratener Lammrücken

Cannelloni gefüllt mit Blumenkohl und Lammfleisch mit marokkanischen Gewürzen

48

oder

Lotte rôtie piquée au chorizo

Émulsion aux piments doux piquillos

Mousseline de patate douce au lait de coco, Ananas rôti épicé

Seeteufel mit Chorizo gespickt, delikate Piquillos Chili Emulsion

Süßkartoffel Püree mit Kokosnussmilch und gebratene Ananas

44

Traditionnelles Crêpes Suzette au Grand Marnier

Glace Vanille

Klassische Crêpes Suzette mit Grand Marnier

Vanille Eiscrème

18



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menu Prestige

Foie gras de canard poêlé

Pressé et gelée de coings

Gebratene Entenleber

Quitten Köstlichkeit

30

oder

Candeles farcies de veau et parmesan

Bouillon d'oignons et coriandre

Tranche de jambon Bellota affiné 24mois

Mit Kalbfleisch und Parmesan gefüllte Candele

Zwiebel Koriander Bouillon

24-monatiger Bellota Schinken

28

* * *

Agnolotti maison au brodo de truffe blanche

Hausgemachte Agnolotti mit weisser Trüffel Brodo

24

* * *

Noix de saint jacques rôties et boudin au sang

Mangue rôtie, jus exotique épicé, pomme paille

Sankt Jakobmuschel und Blutwurst

Gebratene Mango, exotischer Jus und Strohkartoffel

46

oder

Mignon de veau et langoustines

sauce Nantua, pomme de terre au jus et balsamique

endive braisée au caramel de soja

Kalbsmignon und Langoustine

Nantua Sauce, Kartoffeln und Balsamico Jus

Karamel Soja braisierte Endiven

54

* * *

Texture de chocolat Guanaja 70%

Fraîcheur Orange

Zartbitter Schokolade Guanaja 70%

Erfrischende Orange

20