



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menu découverte

Ris de veau pané à la noisette
Granny Smith, Gelée d'airelles au calvados et vinaigre de cidre
et frisée moutarde en grains
Sweetbreads breaded with hazelnuts
Granny Smith, cranberry jelly with calvados and apple cider vinegar
Frisée salad and mustard seeds

26

oder

Œuf 1 heure 64°C
Cèpes, Magret de canard et espuma fumé
One hour poached egg
Porcini mushrooms, duck breast and smoked espuma

28

Cappuccino de marrons
et foie gras au pain d'épices
Marroni Cappuccino
gingerbread with noble duck liver

24

Ossobucco de lotte
Jus de viande aux champignons de saison et olives
Choux vert et risotto au safran et chorizo
Monkfish ossobucco
Meat jus with seasonal mushrooms and olives
Kale and saffron risotto with chorizo

58

oder

Suprême de pigeon et tranche de foie gras poêlée
Jus de volaille à la figue
Mousseline de choux fleurs et maïs grillé
Noble pigeon with poled foie gras
Poultry jus with figs
cauliflower puree and grilled corn

60



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menu Gourmand

Parfait de foie gras de canard
Gelée au jasmin, confiture de fruits d'automne et baie de Goji

Noble foie gras parfait

Jasmine jelly, autumn fruit jam and goji berries

30

oder

Carpaccio de cerf fumé au bois de cerisier
Condiment de citron, gingembre, figues et radis

Venison carpaccio smoked with cherry wood

Seasoned with lemon, ginger and figs

Horseradish

26

* * *

Candele lunghe et bœuf braisé
Crème de parmesan et truffe noire

Candele lunghe and braised beef

Parmesan cream and black truffle

32

* * *

Tranche de bœuf Wagyu grillé
Jus au balsamique et soja
Tombée d'endive et soja au sésame
Mousseline de Topinambur

Fine slice of lightly grilled Wagyu beef

Balsamic soy sauce

Endive and soy sauce with sesame seeds

Jerusalem artichoke mousseline

64

oder

Entrecôte de chevreuil
Pressé de pomme, pomme de terre, coing et navet
Jus à l'églantine

Venison entrecôte

Pressed apple, potatoes, quince and turnip

Rosehip jus

60