



Vorspeisen

Carpaccio vom Attendorner Hirsch
Pfifferlinge / Schichtkartoffel / Cassis / Johannisbeere
Carpaccio of Attendorner deer / chanterelles / layered potatoes / cassis currants

18

Lachstatar
Gurke / Alge / Tapioka / Dill
Salmon tartare / cucumber / seaweed / tapioca / dill

17

Nordic Soul Salat (vegan)
Gerste / Kohlrabi / Minze / Apfel
Nordic soul salad(vegan) / barley / kohlrabi / mint

16

Suppen

Melonengazpacho
Sauerrahm / Kartoffel / Kaviar
Melon gazpacho soup
Sour cream / potato / caviar

10

Pfifferlingscrème
Pfifferlinge / Speck / Balsamico
Chanterelle cream soup / chanterelles / bacon / balsamic vinegar

9

Zwischengang

Burrata
Fregola Sarda / Zitrone / Petersilie / Eifler Tomate
Burrata / fregola sarda / lemon / parsley / Eifler tomato

16

Nachservice Brot pro Person
Refil service bread per person

2



Fisch

Seeteufel & Pancetta

Roter Reis / Chimichuri / Aprikose / Speckschaum
Monkfish & pancetta / red rice / chimichurri / apricot / bacon foam

33

Rotbarsch & Calamaretti

Fregola Sarda / Fenchel / Safran / Salicorne / Meerfenchelpesto
Redfish & calamaretti / fregola sarda / fennel / saffron / samphire / sea fennel pesto

31

Fleisch

Flanksteak vom Kalb

Eifler Tomaten / Honig / Balsamico / Polenta / Lavendel
Flank steak of veal / Eifler tomatoes / honey / balsamic vinegar / polenta / lavender

31

Perlhuhn

Blaubeere / Edamame / Kokos / Buttermilchdashi
Guinea fowl / blueberry / edamame / coconut / buttermilk dashi

29

Attendorner Reh „Wellington“

Blätterteig / Pfifferlinge / Wirsing / Speck / Brombeere

Attendorner version "Wellington"

Puff pastry / chanterelles / savoy cabbage / bacon / blackberry

35

Filet von der Deutschen Färse

Filet of german heifer

220g-45

Rinderrücken Argentinisch

Argentinian saddle of beef

220g-39

Flan vom Attendorner Höhlenkäse / Olive / Dijonsenf wilder Brokkoli / Pfifferlingsschaum

Flan of Attendorner cave cheese / olive / Dijon mustard
wild broccoli / chanterelle foam



Vegan

Wildkräuterknödel

Kräuterseitlinge / Gemüsejus / Kartoffel-Pfifferlingscrème

Wildherb dumplings / king oyster mushrooms / vegetable jus / potato-chanterelle cream

24

Desserts

Melanzane alla cioccolata

Aubergine / Schokolade / Amarettini

Melanzane alla cioccolata / eggplant / chocolate / amarettini

9

Kornfeld

Haferschaum / Müsli / Malz

Oat foam / muesli / malt

9

Schokoladentarte „Snickers“ (vegan)

Erdnuss / Schokolade / Kokos / Banane

Chocolate tart “Snickers” (vegan) / peanut / chocolate / banana

10

Zitroneneis / Crema al Limoncello di Capri

Lemon ice cream / velvety lemon cream liqueur

6



Schnellenberger Wild-Menü

Carpaccio vom Attendorner Hirsch
Pfifferlinge / Schichtkartoffel / Cassis / Johannisbeere
Carpaccio of Attendorner deer / chanterelles / layered potatoes / cassis / currants



Beef Tea vom Attendorner Reh
Sellerie / Ravioli
Celery / ravioli



Attendorner Reh „Wellington“
Blätterteig / Pfifferlinge / Wirsing / Speck / Brombeere
Attendorner vension “Wellington”
Puff pastry / chanterelles / savoy cabbage / bacon / blackberry



Kornfeld
Haferschaum / Müsli / Malz
Oat Foam / muesli / malt



3-Gang mit Vorspeise - 63
3-Gang mit Suppe - 54
4-Gang - 72



Schnellenberg-Menü - vegan

Nordic Soul Salat (vegan)

Gerste / Kohlrabi / Minze / Apfel

Nordic soul salad (vegan) / barley / kohlrabi / mint / apple



Pfifferlingscrème

Pfifferlinge / Balsamico

Chanterelle cream soup / chanterelles / balsamic vinegar



Wildkräuterknödel

Kräuterseitlinge / Gemüsejus / Kartoffel Pfifferlingscrème

Wild herb dumplings / king oyster mushrooms / vegetable jus / potatoe chanterelle cream



Schokoladentarte „Snickers“ (vegan)

Erdnuss / Schokolade / Kokos / Banane

Chocolate tart “Snickers” (vegan) / peanut / chocolate / banana

3-Gang mit Vorspeise - 49

3-Gang mit Suppe - 42

4-Gang - 58