

### Apéritifempfehlung heute:

Unser Haustrunk mit Quitte, Kokos und Fränkischem Secco	0,15 l	€ 8,5
2021 Weisser Gutedel brut nature, Weingut Heinemann/Baden	0,1 l	€ 9
Champagner Brut Tradition "Carte d'Or" Grand Cru, H. Beaufort, Bouzy	0,1 l	€ 18
Apfelsecco - alkoholfrei -, Weingut Köbelin/Baden	0,1 l	€ 6,5
Secco von weißen Trauben - alkoholfrei -, Raumland/Rheinhessen	0,1 l	€ 7

### Schmankerlmenü "Tradition"

Hausgemachtes Jour Gebäck und Meersalzbutter

\*\*

Kleine Schmankerl vorweg

\*\*\*

#### **Blumenkohl**

-gebacken-, Endiviensalat, Kartoffeldressing

Becks Ziegenfrischkäse

à la carte € 19

\*\*\*

#### **Weißer Zwiebelsuppe**

mit Speck - Käsekrusteln

à la carte € 11

\*\*\*

#### **Steinköhler**

Lauchkrem mit Kartoffeln

à la carte € 30

\*\*\*

#### **Quitten Mohnstrudel**

Vollmilch Schokoladen Soße mit Kaffee, Eis

à la carte € 12

\*\*

Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert € 48 p. P.

Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert € 56 p. P.

Menü komplett € 64 p. P.

### Schusters Klassiker und Traditionelles

**Chicorée** gebraten als Salat, hausgeräucherter Schinken, geriebener Bergkäse € 18

**Landschweinmett** mit pochiertem Landei, Lauch, Quitten, Senf € 20

**Rinderwade** - geschmort - Wurzelgemüse Sauce, Polenta € 28

**Kleine feine Schweinerei** mit Apfel und Mostkraut € 28

**"Wiener Schnitzel"** aus der Kalbsnuss, Schnittlauch-Kartoffelpüree, Preiselbeeren € 27

## Menü aus Leopold Schusters "GenussWerk"

Kleine Mundfreuden zum Einstimmen

\*\*

### **Lachs**

**aus nachhaltiger Zucht**

- lauwarm geräuchert -

Sauerkraut, Jaffa Grapefruit, Meerrettich

à la carte € 24

\*\*

### **Von getrockneten Steinpilzen**

#### **Tee**

Kalbsleber Palatschinken Roulade

à la carte € 17

\*\*\*

### **Seehecht**

Rückentranche

Granatapfel, Koriander - Spinat

à la carte ZG 29 / HG 39

\*\*\*\*

### **Rehnüsschen**

mit Pfeffer und Wacholder aromatisiert

Blaukrautpüree, Schwarzwurzel

à la carte € 42

\*\*\*\*\*

### **Schwarze Nuss**

Sorbet

Chiliäpfel

à la carte € 12

\*\*\*\*\*

"Feinheiten" von

**Ananas und Quitte**

€ 17

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü (ohne Seehecht und Sorbet) € 90 p. P.

Menü (komplett) € 110 p. P.

Zusätzlich können Sie feine Käse

von der Biokäserei Zurwies

klein mit Beiwerk € 15 / groß mit Beiwerk € 18