

Apéritifempfehlung heute:

Unser Haustrunk mit Erdbeere, Orange und Fränkischem Secco	0,15 l	€ 8,5
2021 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	€ 6,8
Kräutertrunk mit Traubensaft und Tonic Water aufgegossen – alkoholfrei –	0,15 l	€ 7,5

Schmankerlmenü "Tradition"

Hausgemachtes Jour Gebäck und Meersalzbutter

**

Kleine Schmankerl vorweg

Schrobenhausener Spargel

Zitrus-Paprika Vinaigrette

Beck's Ziegenfrischkäse, pochiertes Landei

à la carte € 19

oder

Bio Henderl

Gerollter Schlegel – gebacken –

Limonen Mayonnaise

Wildkräutersalat

€ 19

Frühlingskräutersuppe

mit Schinken Croutons

à la carte € 11

Angelschellfisch

in Erdnussöl gebraten

Spitzkraut, Curry – Kartoffelpüree

€ 30

oder

Kalbsnuss

Pommery Senfsauce

breite Bohnen – Kartoffel Panachee

à la carte € 30

Erdbeeren

– mariniert und Sorbet–

Eierlikörsahne

à la carte € 12

**

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

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

Menü komplett € 64 p. P.

Leopold Schuster's Genusswerk

Hausgemachtes Jour Gebäck und Meersalzbutter

Kleine Mundfreuden vorweg

"Matjes von der Seeforelle"

Grünpargel und Mango

Eierkrem, wilder Pfeffer

à la carte € 24

Spitzmorcheln

Schaumsuppe mit "Landschweinmett"

alter Sherry

à la carte € 16

Färöer Lachs

im Nudelteig

Safran Staudensellerie, schwarzer Sesam

à la carte € 28 ZG

Filet vom Höhenrind

mit Pimpernelle gebraten, Portweinjus

Spargel, Kartoffel Törtchen

à la carte € 42

Limone

Sorbet mit Brennessel Joghurt

à la carte € 12

Mandeln, Pistazien und Bitterschokolade

Elfenbein Ananas, Erdbeeren

à la carte € 17

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

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

Menü (komplett) € 110 p. P.

Zusätzlich können Sie feine Käse ordern
klein mit Beiwerk € 15 / groß mit Beiwerk € 18