

Apéritifempfehlung heute:

Unser Haustrunk mit Erdbeere, Rhabarber 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	€ 7
Kräutertrunk mit Traubensaft und Tonic Water aufgegossen - alkoholfrei -	0,15 l	€ 7,5

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magenträtzerl vorweg

Spargel

Wildkräuter und pochiertes Landei

"Becks" Ziegenfrischkäse

à la carte € 19

Liebstöckel Bouillon

gebackener Leberknödel

à la carte € 11

Streifenbrasse

Filet auf der Haut gebraten

junge Erbsen, Tomaten

Senf - Hollandaise

à la carte € 30

oder

Maibock

Saverbraten mit Preiselbeeren

Spitzkraut und Fingernudeln

à la carte € 30

Lärchennadeln

weiße Elfenbein Schokolade, Joghurt

Granatapfel und Rhabarber

à la carte € 14

Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert € 49 p. P.

Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert € 58 p. P.

Menü komplett € 65 p. P.

Leopold Schuster's Genusswerk

Kleine Versucherl zum Einstimmen

**

Rote Meerbarbe aus der Nordsee

Rapsöl, Amalfi Zitrone
grüner Spargel, Garnelen
à la carte € 24

oooo

Hummer

Suppe, Fischnockerl
à la carte € 18

oooo

Goldbarsch

Dinkel, Kohlrabi Linguine
Senfbutter
ZG à la carte € 30 / HG à la carte 42

oooo

Milchkalb

Filet mit Morcheln
Brennnessel-Blattspinat, Kartoffelnudeln
à la carte € 42

oooo

Löwenzahn

Sorbet
Joghurt, Bucheckern
à la carte € 9

oooo

Erdbeerblüte

à la carte € 17

oooo

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

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

Menü (komplett) € 110 p. P.

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