

Apéritifempfehlung heute:

Unser Hausapèro mit "Dornfelder Traubensaft" und Secco blanc aufgegossen	0,15 l	€ 9
Blanc de Blancs Brut, Fürst Castell/Franken	0,1 l	€ 10
Champagne Bouzy Grande Réserve Brut, André Clouet	0,1 l	€ 18
Apfelsecco – alkoholfrei –, Weingut Köbelin/Baden	0,1 l	€ 7
Hausapèro – alkoholfrei und saisonal –	0,15 l	€ 8

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

°

Schusters handgemachtes Jour Gebäck

Meersalzbutter mit wildem Pfeffer

°°°

Gebackenes

von Linsen, Fisch und Landschwein

Zichoriengewächse

Berberitze, Kürbis, Orangenmarinade

à la carte € 18

°°°°°

Schwammerl

Suppe mit Grießnockerl

à la carte € 12

°°°°°°°

Fischerl Gulasch

Paprikasauerkraut

Rosmarinkartoffeln

à la carte € 33

oder

Entenbraten

Aronia, Wirsing und Kartoffelknödel

à la carte € 33

°°°°°

Jakob Fischer

Apfelkompott

Marzipaneis und Zimtstreusel

à la carte € 14

°°°

Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert € 55 p. P.

Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert € 60 p. P.

Menü komplett € 69 p. P.

Leopold Schuster's Genusswerk-Menü

Kleine Versucherl zum Einstimmen

Schusters handgemachtes Jour Gebäck
leicht gesalzene Butter mit wildem Pfeffer

o

Rillette vom "Badischen Schäufole"

Räucheraal, Bohnen, Weinbergpfirsich

à la carte € 24

oo

Hechtnockerl

Krebs Bouillon

à la carte € 18

ooo

Zander

Roländer

feine Nudeln, Trüffel

à la carte € 24

ooooooo

Wildschweinrücken "Baden Baden"

karamellisiertes Blaukraut, Dornfelder Trauben

Bubenspitzle

à la carte € 46

ooooo

Sorbet

Weinbergpfirsich, Baden Crémant Brut

à la carte € 12

ooo

Zibärtele

souffliert

"Barry" Bitterschokolade 76%

à la carte € 17

o

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü (komplett) € 118 p. P.

Menü (ohne Zander und Sorbet) € 95 p. P

Außerdem können Sie feine Käse von der "Käshütt Fischen " ordern
mit Beiwerk 4 Stück € 16 / 6 Stück € 19