



## Leopold Schusters Fischmenü 2026

Hausgemachtes Jour Gebäck und Meersalzbutter

\*

Kleine Mundfreuden vorweg

\*\*

### **Bachsaibling**

Krebs Parfait, junge Erbsen

Agrumen, Maracuja

\*\*\*

### **Karotten - Ingwer Bouillon**

Wildgarnele, Dattel

\*\*\*\*

### **“Lachsforelle”**

Warmes Tatar mit Eigelb

Bärlauchgraupen

\*\*\*\*\*

### **Rote Fleckbrasse**

- auf der Haut gebraten -

Spargel, Bachkresse

Blutorangen - Hollandaise

\*\*\*

### **Ziegenfrischkäse Törtchen**

Blaumohn, Erdbeeren, Kerbel

\*\*

Kleine Änderungen behalten wir uns vor!

*Menü ohne Lachstatar € 98 p. P.*

*Menü komplett € 110 p. P.*

