

Apéritifempfehlung heute:

Unser Hausapèro mit Fränkischem Secco blanc aufgegossen	0,15 l € 10
Baden Crémant Brut, Weingut Abril / Kaiserstuhl	0,1 l € 10
Champagne Barthélemy-Pinot "Tradition" Brut	0,1 l € 17
Apfelsecco – alkoholfrei –, Weingut Köbelin/Baden	0,1 l € 7,5

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg
°

Schusters handgemachtes Jour Gebäck
Meersalzbutter mit Kerbel

°°°

Kartoffel – Ziegenfrischkäse

geräucherter Saibling, Frühlingssalat
Schmand Dressing mit einem Hauch Knoblauch

à la carte € 18

°°°°°

Aus dem Suppentopf

à la carte € 12

°°°°°°°

Merlan

Filet im Brennessel Teig gebacken
Bärlauch Mayonnaise, Petersilienkartoffeln

à la carte € 33

oder

Gäuboden Spargel

hausgemachter Eichelschwein Schinken
Erdnuss Hollandaise, Kartoffeln

à la carte € 33

°°°°°

Rote Grütze mit Erdbeeren

hausgemachtes Eis, Eierlikör Sahne

à la carte € 14

°°°

Menü: Magentratzerl, Jourgebäck, Suppe, Hauptgang, Dessert € 55 p. P.
Menü: Magentratzerl, Jourgebäck, Vorspeise, Hauptgang, Dessert € 62 p. P.
Menü komplett € 72 p. P.

Menü aus Leopold Schusters Genusswerk

Kleine Versucherl zum Einstimmen

Schusters handgemachtes Jour Gebäck
leicht gesalzene Butter mit Kerbel

oo

Bachforelle

Tristan Languste, junge Erbsen

Agrumen, Maracuja

€ 26

oo

Spitzmorcheln

Schaumsuppe

mit Schinkenknödel

€ 18

ooo

Süßlippen Filet

Karotte, Bärlauch, Perlgraupen

ZG € 28 / HG € 42

ooooooo

Maispoulardenbrust

schwarzer Knoblauch

grüner Spargel

Blutorangen Hollandaise

€ 40

ooooo

Sorbet

Rhabarber, Aronia-Apfel Püree

€ 12

ooo

Geeiste Cassata

Erdbeeren, Elfenbein Schokolade, Pistazien

€ 17

o

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü: (komplett) € 125 p. P.

Menü: 4-gängig (ohne Süßlippe und Sorbet) € 98 p. P.

Außerdem können Sie feine Käse von der "Oberstdorfer Bio Käserei" ordern
mit Beiwerk 4 Stückel € 16 / 6 Stückel € 19