

Apéritifempfehlung heute:

Unser Hausapèritif mit Fränkischem Secco aufgegossen	0,15 l	€ 10
Baden Crémant Brut, Weingut Abril, Vogtsburg-Kaiserstuhl/Baden	0,1 l	€ 10
Champagne Barthélemy Pinot Rosè Brut	0,1 l	€ 19
Manzanilla, Sherry Classic Dry, Bodegas R. Fernando de Castilla	5 cl	€ 7
Hausapèritif – alkoholfrei –	0,15 l	€ 8
Apfelsecco – alkoholfrei –, Weingut Köbelin, Eichstetten-Kaiserstuhl/Baden	0,1 l	€ 7,5

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

o

Schusters handgemachtes Jour Gebäck
Meersalzbutter mit geschnittenem Pfeffer

ooo

Carpaccio

vom Bürgermeisterstück und Ringelbete
Ziegenfrischkäse Trauben – Linsenvinaigrette

à la carte € 18

ooooo

Kürbissuppe

mit Orange und "Färöer" Lachs

à la carte € 12

oooooooo

Schwarzer Heilbutt

Spitzkraut und Schwammerl

leichte Knoblauch Note

Griesnockerl

à la carte € 35

oder

Maishendl

Essigzwetschgen

Estragon, Blumenkohl

à la carte € 33

ooooo

Apfel Grütze mit Aronia

hausgemachtes gesalzenes Karamell – Kaffee Eis

à la carte € 14

ooo

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
Schuster's Butter

oo

Entenleber

Parfait mit Steinpilzen

Klarapfel, Chili

à la carte € 26

oo

Kabeljau

Forellenkaviar

Safran, Spitzkraut

à la carte ZG € 26

ooo

Kartoffelkissen

Frischkäsefüllung, Räucherlachs

Tomatensugo, Basilikum

à la carte ZG € 26

oooooooo

Wachtel

gefüllt, Kürbis, Trauben

Schwammerl

à la carte € 46

ooooo

Sorbet

Aronia-Birne, Joghurt

à la carte € 12

ooo

Weinbergpfirsich, Himbeeren

weiße Elfenbein Schokolade

à la carte € 17

ooo

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü: (komplett) € 125 p. P.

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

Außerdem können Sie feine Käse aus Frankreich ordern mit Beiwerk

4 Stückerl € 16 / 6 Stückerl € 19