

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
Apfelsecco – alkoholfrei –, Weingut Köbelin, Eichstetten-Kaiserstuhl/Baden	0,1 l	€ 7,5

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

o

Schusters handgemachtes Jour Gebäck

Meersalzbutter

ooo

Carpaccio

vom Bürgermeisterstück und Ringelbete

Ziegenfrischkäse, Trauben – Linsenvinaigrette

à la carte € 18

ooooo

Kürbissuppe

mit Orange und "Färöer" Lachs

à la carte € 12

ooooooo

Schwarzer Heilbutt

Spitzkraut und Schwammerl

leichte Knoblauch Note

Griesnockerl

à la carte € 35

oder

Maishendl

Essigzwetschgen

Estragon, Blumenkohl

à la carte € 33

ooooo

Rote Grütze

Himbeer Parfait

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.

Leopold Schusters "Herbstmenü"

Kleine Versucherl zum Einstimmen

o

Schusters handgemachtes Jour Gebäck

Meersalzbutter

ooo

Feiner hausgeräucherter "Färöer" Lachs

Sauerkraut, Trauben und Speck

oooo

Kartoffeltascherl

mit Frischkäse Basilikumfüllung

Wildgarnelen-Tomatenfond

ooooo

Ochsenschwanz

-gebacken-

Kürbis, Apfel, schwarze Nuss

oooooo

Gefüllte Wachtel

Marsala, Steinpilze

Sellerie

ooo

Birne

Holunderbeeren, feine italienische weiße Schokolade

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü: € 105 p. P.

Außerdem können Sie feine Käse von der "Oberstdorfer Bio Käserei " ordern

mit Beiwerk 4 Stückerl € 16 / 6 Stückerl € 19