

# Heimat Menü-Abend

Am **Donnerstag, 26. Februar 2026, ab 18 Uhr**  
laden wir zu einem **gemütlichen Heimat-Menüabend** ein.



Zur Begrüßung servieren wir ein Glas Chardonnay Sekt

## Menü



Badische Flädlesuppe

\*\*\*



Badische Tapas Auswahl:

Zwiebel-Speckkuchen | Bibbeleskäs' auf geröstetem Bauernbrot | Badischer Wurstsalat |  
Ackersalat mit Speck und Kracherle | Hausgemachte Maultaschen auf Kartoffelsalat

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Rheinzander | Sauerkraut | Schwarzwälder Schinkensegel

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäckle | karamellisierte Rotwein-Zwiebelsoße | Kartoffelpüree

\*\*\*

Badischer Ofenschlupfer | Apfelchutney | hausgemachtes Vanilleeis



Ab jetzt reservieren:

E-Mail: [info@schuhs-restaurant.de](mailto:info@schuhs-restaurant.de) oder

Telefon: 0721 - 40 24 69 19

Da es in den vergangenen Jahren vermehrt vorgekommen ist, dass Gäste trotz Reservierung nicht erschienen sind,  
bitten wir höflich um die Begleichung des Menüpreises im Voraus.

# Wine & Dinner Abend

Am **Donnerstag, 19. März 2026, ab 18 Uhr** begrüßen wir Euch zu unserem **Wine & Dinner Abend mit dem Weingut Bosch**, aus dem Kraichtal.

*Mit einem Glas Sekt heißen wir Euch willkommen! Danach verwöhnen wir Euch mit einem kreativen und schmackhaften Menü, inklusive der dazu passenden Weine vom Weingut Bosch.*



## Menü

Geschmorte Schweinebäckle an gelben Linsensalat und Radieschen an Wildkräutersalat und altem Balsamico

\*\*\*

Cremesuppe von Topinambur mit Flädlestrudel

\*\*\*

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken, Kräuterrahmsoße, cremigem Selleriepüree und hausgemachte Schupfnudeln

\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel, Aprikosenragout und Sorbet

Ab jetzt reservieren:  
E-Mail: [info@schuhs-restaurant.de](mailto:info@schuhs-restaurant.de) oder  
Telefon: 0721 - 40 24 69 19

