



RESTAURANT | LOUNGE | CATERING



# 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 | karamellierte 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.*



RESTAURANT | LOUNGE | CATERING



# 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



inkl. der begleitender Weine  
vom Weingut Bosch

