



Herzlich willkommen!

Wir freuen uns darauf, Sie mit leckeren regionalen und saisonalen

Handmade- Gerichten verwöhnen zu dürfen. In unserem Haus wird alles frisch zubereitet, daher hoffen wir auf Ihr Verständnis, sollte es mal etwas länger dauern.

Möchten Sie unsere Speisekarte mit Allergen-Kennzeichnung?

Kein Problem, sprechen Sie einfach unsere Mitarbeiter im Service an. Auch können Sie Ihre Fragen an unsere Mitarbeiter stellen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und ein paar entspannte und gemütliche Stunden in unserem Restaurant. All unsere Gerichte erhalten Sie auch zum Mitnehmen.

Genießen Sie doch auch „Schuh´s“ als Catering zu Hause oder in der Firma.

Alexander & Sarah & das gesamte Team

## UNSERE ALKOHOLFREIE APERITIF EMPFEHLUNG

iNFiNiTEA [2, 6, 12] Sekt aus Chardonnay und Rooibos (< 0,5 %)	0,15 l	5,60 €
TRAUBENSECCO Andreas Männle, (< 0,0 %)	0,15 l	5,60 €
RED MOON SPARKLING alkoholfreier Apfelcidre (< 0,0 %)	0,15 l	5,60 €
SAN LIMELLO [2, 4, 13] Dr. Jaglas alkoholfreies Limonen Elixier   Tonic Water (< 0,0 %)	0,2 l	8,50 €
HERBER HiBiSKUS [2, 13] Dr. Jaglas alkoholfreies Hibiskus Elixier   Tonic Water (< 0,0 %)	0,2 l	8,50 €
WiLD'S APEROL [13] alkoholfreier Aperol   Tonic Water (< 0,0 %)	0,2 l	7,50 €
GiN TONiC ROYAL [2, 13] alkoholfreier Gin   Cassissirup   Tonic Water (< 0,0 %)	0,2 l	7,50 €

## UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

SCHUH'S CHARDONNAY SEKT*	0,1 l	4,90 €
SCHUH'S ROSÉ SEKT*	0,1 l	5,60 €
CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER, COLLECTION N° 244*	0,1 l	15,50 €
CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER, ROSÉ 2017*	0,1 l	22,00 €
PiCON* Orangenlikör mit Pils aufgegossen	0,3 l	5,90 €
LILLET WILD BERRY* [6, 9,13] Beerenlikör   Schweppes Wild Berry	0,2 l	7,50 €
APEROL SPRiZZ* [6, 9, 13] Aperol   Sekt   Soda	0,2 l	7,50 €
LIMONCELLO SPRiZZ* [13] Limoncello   Sekt   Soda   Minze	0,2 l	7,50 €
MIDSUMMER* [13] Mandarinengin   Sekt   Tonic Water	0,2 l	7,50 €

## SCHUH'S MENÜ

Hausgemachte Creme Brûlée vom Ziegenfrischkäse

Lavendelperlen | gegrillter grüner Spargel | marinierter Kräutersalat | alter Balsamico

und / oder

Cremesuppe vom regionalen Spargel

gebackene grüne Spargelstange

\*\*\*

Hausgemachtes Sorbet | Chardonnay-Sekt

3. Gang 57,00 €

(Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert)

\*\*\*

Rosa gebratenes Badisches Rumpsteak

4. Gang 64,00 €

hausgemachte Maultasche | geröstete Zwiebeln | Bratkartoffeln

(Vorspeise oder Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert)

\*\*\*

Hausgemachte Crêpe-Roulade mit Vanille-Topfencreme gefüllt

5. Gang 77,00 €

Aprikosenkompott | hausgemachtes Salz-Karamelleis

(Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert)

Weinreise 18,00 €

(0,1 l Glas zur Vorspeise, Hauptgang und Dessert)

alkoholfreie Weinreise 18,00 €

Ab 20 Uhr servieren wir Ihnen das Schuh's Menü nur noch als 3 Gang-Menü

## SUPPEN & VORSPEISEN



Hausgemachte Essenz von Tomaten 13,00 €  
hausgemachte Ricotta-Tomaten-Ravioli



Cremsuppe vom regionalen Spargel 13,00 €  
gebackene grüne Spargelstange [Vegan möglich]

Carpaccio vom Weiderind 18,50 €  
hausgemachtes Basilikumpesto | gehobelter Parmesan | marinierter Blattsalat | alter Balsamico | gebackenes Kartoffelstroh

Vitello Tonnato 17,00 €  
Rosa gebratene Scheiben vom Kalbsrücken | kalte Thunfischsoße | Kapernäpfel | marinierter Blattsalat



Hausgemachte Creme Brûlée vom Ziegenfrischkäse 16,00 €  
Lavendelperlen | gegrillter grüner Spargel | marinierter Kräutersalat | alter Balsamico



Salat von grünem und weißem Spargel an Kräutervinaigrette 16,00 €  
marinierter Blattsalat | alter Balsamico



Marinierter bunter Blattsalat 7,90 €  
Sprossen | Saaten & Nüsschen | alter Balsamico | gebackenes Kartoffelstroh [Vegan möglich]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir einen Brotkorb von der Bäckerei BIO Fasanenbrot

Ihnen hat das Brot von der Bäckerei BIO Fasanenbrot feingeschmeckt und möchten mehr...  
Brot Nachservice 3,00 €

Unsere Vorspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch auch in kleiner Portion. Sie sparen dabei 1,50 €.

## PASTA & VEGETARISCH & VEGAN



Hausgemachte Kartoffelwaffeln  
cremig-es Spargelragout mit Kräutern und Tomaten

28,00 €



Gebackener grüner Spargel  
cremig-es Parmesan-Risotto mit grünem und weißem Spargel | Safranschaum

27,00 €

## FiSCH

Gegrilltes Steak vom Thunfisch  
cremig-es Spargel-Parmesanrisotto

34,00 €

Gebackene Filets von der Scholle  
glasierte Butterkartoffeln | Remouladensoße

29,00 €

Unsere Hauptspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch auch in kleiner Portion. Sie sparen dabei 2,00 €.  
Bei Umbestellungen erlauben wir uns, einen Aufpreis von 1,50 € zu berechnen.

## FLEISCH

Rosa gegrillter Lammrücken mit Bärlauchkruste Rosmarinjus   geschmortes Ratatouille   Rosmarinkartoffeln	38,00 €
Rosa gebratenes Badisches Rumpsteak & hausgemachte Maultaschen gerösteten Zwiebeln   Bratkartoffeln	34,00 €
Glasierter Spangenspargel vom Spargelhof Leicht, Eggenstein gebackenes Schnitzel vom Landschwein   Butterkartoffeln   hausgemachte Hollandaisesoße	32,00 €
Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet Rotweinsauce   cremiges Parmesanrisotto mit regionalem Bärlauch	30,00 €
Gebackenes Schnitzel vom Süddeutschen Landschwein	19,00 €
Dazu:	
Pommes Frites	5,00 €
Süßkartoffel Pommes Frites	6,50 €
Rosmarinkartoffeln	5,50 €
Bratkartoffeln	6,00 €
Rahmsauce	2,50 €
Rotweinsauce	3,00 €
Ketchup / Mayonnaise	0,60 €

Unsere Hauptspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch auch in kleiner Portion. Sie sparen dabei 2,00 €.  
Bei Umbestellungen erlauben wir uns, einen Aufpreis von 1,50 € zu berechnen.

## DESSERT

In Marzipan gebackenes Vanille-Eis marinierter Erdbeersalat   alter Basamico		13,50 €
Hausgemachte Crêpe-Roulade mit Vanille-Topfencreme gefüllt Aprikosenkompott   hausgemachtes Salz-Karamelleis		13,00 €
Eisvariation hausgemachtes Eis & Sorbet   mit Fruchtragout		13,00 €
Espresso & Vanille hausgemachtes Vanilleeis   doppelter Espresso   Schlagsahne		9,50 €
Sorbet & Sekt hausgemachtes Überraschungssorbet   mit Chardonnay Sekt aufgegossen		7,00 €
Schuh's hausgemachtes Eis & Sorbet fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den aktuellen Eissorten	pro Kugel	3,50 €

Unsere Desserts servieren wir Ihnen auf Wunsch auch in kleiner Portion. Sie sparen dabei 1,50 €.  
Bei Umbestellungen erlauben wir uns, einen Aufpreis von 1,50 € zu berechnen.