



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 Speisenkarte 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	5,20 €
TRAUBENSECCO Andreas Männle, (< 0,0 %)	0,15 l	5,20 €
RED MOON SPARKLING alkoholfreier Apfelcidre (< 0,0 %)	0,15 l	5,20 €
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*	0,3 l	5,40 €
Orangenlikör mit Pils aufgegossen		
ELEXIR VOM GLÜHWEINGEWÜRZ* mit Sekt aufgegossen	0,2 l	7,50 €
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

Wildfang Gambas im Tempurateig gebacken
auf Apfel-Kohlrabisalat | Wasabi

und / oder

Geträufelte Kartoffelcremesuppe
Croutons | gehobelter schwarzer Trüffel

Hausgemachtes Sorbet | Chardonnay-Sekt

3. Gang 51,00 €

Gegrillte Maishähnchenbrust

(Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert)

Kräuterrahmsoße | Lauchgemüse | hausgemachte Spätzle

4. Gang 58,00 €

(Vorspeise oder Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert)

Hausgemachter Schokoladenpudding

5. Gang 71,00 €

eingekochte Weißweinbirne | hausgemachtes Eis

(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



Geträufelte Kartoffelcremesuppe 13,00 €

Croutons | gehobelter schwarzer Trüffel

Carpaccio vom Weiderind 18,00 €

hausgemachtes Basilikumpesto | gehobelter Parmesan | marinierter Blattsalat | alter Balsamico | gebackenes Kartoffelstroh

Wildfang Gambas im Tempurateig gebacken 17,00 €

auf Apfel-Kohlrabisalat | Wasabi

Eggensteiner Feldsalat 14,90 €

ausgelassener Speck | Croutons | alter Balsamico



Eggensteiner Feldsalat 14,90 €

karamellisierte Walnüsse | Croutons | alter Balsamico [Vegan möglich]



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 & VEGETARIAN & VEGAN

Hausgemachte Trüffel-Frischkäsemaulataschen 27,00 €
Trüffelsoße | Lauchgemüse

Hausgemachter Knusper-Kartoffelstrudel 26,00 €
geschmorte schwarze Belugalinsen

FISH

Gegrilltes Zanderfilet 29,00 €
geschmorte schwarze Linsen | cremiges Kartoffelpüree

Gebratenes Kabeljaupfilet 27,00 €
Lauchgemüse | gegrillte Rosmarinkartoffeln

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 gebratenes Steak vom Heimischen Wildschweinrücken Rotweinsoße Rahmwirsing cremiges Kartoffelpüree	34,00 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten karamellisierte Zwiebelsoße knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	32,00 €
Gegrillte Maishähnchenbrust Kräuterrahmsoße Lauchgemüse hausgemachte Spätzle	29,00 €
Gebackenes Cordon Bleu vom Landschwein mit Schwarzwälder Schinken und Raclettekäse gefüllt Rahmsoße gegrillte Rosmarinkartoffeln	28,00 €
Gebackenes Schnitzel vom Süddeutschen Landschwein	19,00 €

Dazu:

Pommes Frites	4,50 €
Süßkartoffel Pommes Frites	5,50 €
Cremiges Kartoffelpüree	5,50 €
Hausgemachte Spätzle	5,50 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,50 €

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

Hausgemachtes weißes Schokoladeneis auf lauwarmen Beerenragout	11,50 €
Hausgemachter Schokoladenpudding eingekochte Weißweinbirne hausgemachtes Eis	11,50 €
Schuh's hausgemachte Eis & Sorbetvariation mit hausgemachtem Fruchtragout	11,50 €
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	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.