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 Schuh
& Team

UNSERE ALKOHOLFREiE APERiTiF EMPFEHLUNG

CAVA 0,0 Vilarnau, Barcelona	0,15 l	5,20 €
iNFiNiTEA [2,6,12] Sekt aus Chardonnay und Rooibos	0,15 l	5,20 €
iT'S NOT A SiN- SECCO [2] Secco aus Ingwer und Bitterorangenschale	0,15 l	5,20 €
TRAUBENSECCO	0,15 l	5,20 €
RED MOON SPARKLiNG alkoholfreier Apfelcidre	0,15 l	5,20 €
SAN LiMELLO [2,4,13] Dr. Jaglas alkoholfreies Limonenelixier | Tonic Water	0,2 l	8,50 €
HERBER HiBiSKUS [2,13] Dr. Jaglas alkoholfreies Hibiskuselixier | Tonic Water	0,2 l	8,50 €
WiLD's APEROL [13] alkoholfreier Aperol | Tonic Water	0,2 l	7,50 €
MARTiNi FLORAL [2,6,13] Martini Floral | Tonic Water	0,2 l	7,50 €
GiN ROYAL [2,13] alkoholfreier Gin, Cassissirup, Tonic Water	0,2 l	7,50 €

UNSERE APERiTiF EMPFEHLUNG

SCHUH'S CHARDONNAY SEKT*	0,1 l	4,90 €
SCHUH'S ROSE SEKT *	0,1 l	5,60 €
CHAMPANGER LOUiS ROEDERER, COLLECTION N°244*	0,1 l	15,50 €
CHAMPANGER LOUiS ROEDERER, ROSÉ 2017*	0,1 l	23,00 €
PiCON* Bier mit Orangen-Likör aufgegossen	0,3 l	5,40 €
GRAPPA BLUBB* [13] Grappa-Likör, Tonic Water, Limette	0,2 l	9,50 €
LiLLET WiLD BERRY* [6,9,13] Beerenlikör, Schweppes wild Berry	0,2 l	7,50 €
APEROL SPRiZZ!* [1] Aperol, Sekt	0,2 l	7,50 €
LiMONCELLO SPRiZZ!* [13] Limoncello, Sekt, Minze	0,2 l	7,50 €
MiDSUMMER* [13] Mandarinen-Gin | Sekt | Tonic Water	0,2 l	7,50 €
RAMAZZOTTi ROSATO!* [1,13] Ramazzotti Rosato, Sekt, Soda	0,2 l	7,50 €

SCHUH'S MENÜ

Salat von sonnengereiften Tomaten und Büffelmozzarella
marinierter Kräutersalat | hausgemachtes Basilikumsorbet | alter Balsamcio | gebackenes Kartoffelstroh

und / oder

Curry-Zitronengrassuppe mit Kokosnussmilch
gebackene Gamba im Kartoffelstroh
***

Hausgemachtes Sorbet |
Chardonnay-Sekt
***

Gebratene Saltimbocca
Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei Tomatensugo | feine Butternudeln | Tomatensoße
***

hausgemachtes Weißes Schokoladen-Karamellmousse von der Valrohna Schokolade
Schokoladensorbet | Ananasragout

3. Gang 55,00 €
(Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert)
4. Gang 60,00 €
(Vorspeise oder Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert)
5. Gang 75,00 €
(Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert)

Weinreise 15,00 €
(0,1 l Glas zur Vorspeise, Hauptgang und Dessert)
alkoholfreie Weinreise 15.00 €

Ab 20 Uhr servieren wir Ihnen nur noch das 3 Gang-Menü

VORSPEiSEN | SUPPEN

Curry-Zitronengrassuppe 10,00 €
Kokosnussmilch

Dazu: zwei gebackene Gambas im Kartoffelstroh 5,00 €

Sous Vide gegarter asiatisch marinierter Schweinebauch 18,00 €
Mango-Chili-Chutney | Wildkräutersalat | alter Balsamcio

Carpaccio vom Weiderind 18,00 €
hauchdünn geschnittene Scheiben vom Weiderind | Basilikumpesto |
gehobelter Parmesan |marinierter Blattsalat | alter Balsamico | Kartoffelstroh

Salat von sonnengereiften Tomaten und Büffelmozzarella 17,00 €
marinierter Kräutersalat | Kerne & Nüsse | hausgemachtes Basilikumsorbet |
alter Balsamcio | gebackenes Kartoffelstroh

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

Zur Vorspeise servieren wir Ihnen Brot vom BIO Fasanenbrot aus Blankenloch

Ihnen hat unser feines Brot vom BIO Fasanenbrot geschmeckt 3,00 €
und Sie möchten gerne einen Nachservice genießen

*Alle Vorspeisen erhalten Sie auch als kleine Portion.
1,50 € werden dafür vom Preis abgezogen.
*Bei Umbestellungen erlauben wir uns Ihnen 1,50 € für den erforderlichen Mehraufwand zu berechnen.

PASTA | VEGETARiSCH | VEGAN

Hartweizen- Pasta an Zitronengras-Currysoße 27,00 €
Gemüsestreifen | Flusskrebsschwänzen

Glutenfreie Nudeln +2,50 €

Hausgemachte Kartoffelwaffel 25,00 €
Pfifferlinge á la Creme | verfeinert mit weißem Balsamcio [Vegan möglich]

Kichererbsenburger mit schwarzen Linsen und Koriander 19,00 €
Mango-Chili-Chutney | Scheiben von Tomate und Gurke | Brötchen vom BIO Fasanenbrot

FiSCH

Gegrillte Filet von Dorade Royal 28,00 €
gegrilltes mediterranes Gemüse mit eingelegten Salz-Zitronen | Rosmarinkartoffeln

Hausgemachter Lachsburger 19,00 €
Mango-Chili-Chutney | Scheiben von Tomate und Gurke | Brötchen vom BIO Fasanenbrot

Dazu	Pommes Frites	5,50 €
	Süßkartoffel Pommes Frites	6,50 €
	Ketchup / Mayonnaise	0,60 €

*Alle Hauptgerichte (ausgenommen Burger) erhalten Sie auch als kleine Portion. 2,00 € werden dafür vom Preis abgezogen.
*Bei Umbestellungen erlauben wir uns Ihnen 1,50 € für den erforderlichen Mehraufwand zu berechnen

FLEiSCH

Rosa gebratenes Rumpsteak Rotweinsoße | gegrillte Wassermelone | gesmoktes Süßkartoffelpüree	34,00 €
Paniertes Kalbsschnitzel Pfifferlings-Rahmsoße | hausgemachte Spätzle	32,00 €
Gebratene Saltimbocca Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei | Tomatensugo | feine Butternudeln | Tomatensoße	30,00 €
Geschmortes Lammcurry mit Kichererbsen und eingelegten Salz-Zitronen hausgemachte Kartoffelwaffel	30,00 €
Schuh's Bella Italia Burger gegrilltes Rinderpatty | Sugo von sonnengereiften Tomaten | Büffelmozzarella | Ruccola Brötchen vom BIO Fasanenbrot	19,00 €
Schuh's paniertes Süddeutsches Schweineschnitzel	19,00 €

Dazu	Pommes Frites	5,50 €
	Süßkartoffel Pommes Frites	6,50 €
	hausgemachte Spätzle	5,50 €
	Ketchup / Mayonnaise	0,60 €
	Rahmsoße	2,00 €
	Rotweinsoße	3,00 €

*Alle Hauptgerichte (ausgenommen Burger) erhalten Sie auch als kleine Portion. 2,00 € werden dafür vom Preis abgezogen.
*Bei Umbestellungen erlauben wir uns Ihnen 1,50 € für den erforderlichen Mehraufwand zu berechnen

DESSERT

Hausgemachtes Weißes Schokoladen-Karamellmousse von der Valrohna Schokolade Schokoladensorbet | Ananasragout	13,00 €
Gebackene Thymian-Grießschnitten Beerenragout | hausgemachtes Waldhonigeis	13,00 €
Hausgemachte Eisvariation mit Eis und Sorbets | Fruchtragout	13,00 €
Espresso & Vanille doppelter Espresso | hausgemachtes Vanilleeis	9,50 €
Hausgemachtes Überraschungssorbet aufgegossen mit Chardonnay Sekt [Vegan möglich]	7,00 €
Hausgemachtes Eis / Sorbet fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den aktuellen Sorten	3,50 €

*Alle Desserts erhalten Sie auch als kleine Portion. 1,50 € werden dafür vom Preis abgezogen.
*Bei Umbestellungen erlauben wir uns Ihnen 1,50 € für den erforderlichen Mehraufwand zu berechnen.