



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 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

Vitello Tonnato
Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken | kalte Thunfischsoße
Karpfenäpfel | marinierter Blattsalat | alter Balsamico

und / oder

Cremesuppe vom regionalen weißen Spargel
gebackener grüner Spargel

Hausgemachtes Sorbet |
Chardonnay-Sekt

Rosa gebratener Lammrücken
Rotweinsauce | gegrilltes mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

hausgemachtes Tiramisu | marinierter Erdbeersalat

3. Gang 57,00 €
(Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert)
4. Gang 62,00 €
(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



Cremesuppe vom regionalen weißen Spargel
gebackener grüner Spargel [Vegan möglich]

13,00 €



Salat von regionalem grünem und weißem Spargel
an Kräutervinaigrette | Tomaten und Kräutern | mariniertes Blattsalat
Nüsse & Samen | Sprossen | alter Balsamico | gebackenem Kartoffelstroh [Vegan möglich]

15,00 €

Carpaccio vom Weiderind
hauchdünn geschnittene Scheiben vom Weiderind | Basilikumpesto |
gehobelter Parmesan | mariniertes Blattsalat | alter Balsamico | Kartoffelstroh

18,00 €

Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Sauerrahm und Gurken
hausgemachtes Gurken-Gin-Sorbet | mariniertes Blattsalat | alter Balsamico | gebackenes Kartoffelstroh

18,00 €

Vitello Tonnato
Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken | kalte Thunfischsoße | Kapernäpfel
mariniertes Blattsalat | alter Balsamico

17,00 €



Mariniertes buntes Blattsalat
Nüsse & Samen | Sprossen | alter Balsamico | gebackenes Kartoffelstroh [Vegan möglich]

7,90 €

Zur Vorspeise servieren wir Ihnen Brot vom BIO Fasanenbrot aus Blankenloch

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

3,00 €

*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 mediterraner Tomatensoße
mit Kirschtomaten | gegrilltem mediterranem Gemüse | Fetakäse [Vegan möglich] 24,00 €

Glutenfreie Nudeln +2,50 €



Hausgemachte Kartoffelwaffel 25,00 €
Ragout von grünem und weißem Spargel mit Tomaten und Kräutern



gebackene Stangen vom regionalen Spargel 25,00 €
cremiges Risotto mit Parmesan und grünem und weißem Spargel

FISCH

Gebrautes Maischollenfilet 29,00 €
Rahmspinat | hausgemachte Kartoffelwaffel

Gegrilltes Thunfischsteak 34,00 €
glasierte Buttererbsen | cremiges Spargel-Parmesanrisotto

*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

Gebratene Schweinefiletmedaillons glasierter weißer Stangenspargel hausgemachte Hollandaise in Butter glasierte neue Kartoffeln	34,00 €
Rosa gebratener Lammrücken Rotweinsauce gegrilltes mediterranes Gemüse Rosmarinkartoffeln	35,00 €
Rosa gebratenes Rumpsteak New York Styl in Rotweinsauce geschmortes Grillgemüse Kartoffelgratin	34,00 €
Gegrillte Poulardenbrust Kräuterrahmsauce glasierte Buttererbsen cremiges Spargel-Parmesanrisotto	28,00 €
Schuh's Käs'-Bomben Burger gegrilltes Rinderpatty ausgelassener Bacon Käse-Jalapeñosauce Tomaten – und Gurkenscheiben Brötchen vom BIO Fasaneibrot	19,00 €
Schuh's paniertes Süddeutsches Schweineschnitzel	19,00 €
Dazu	
Pommes Frites	5,50 €
Süßkartoffel Pommes Frites	6,50 €
Hausgemachtes Kartoffelgratin	5,50 €
hausgemachte Spätzle	5,50 €
Ketchup / Mayonnaise	0,60 €
Rahmsauce	2,00 €
Rotweinsauce	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

Hausgemachte gebackene Topfenknödel marinierter Erdbeer-Minzsalat Vanilleeis	14,50 €
Hausgemachtes Tiramisu Beerenragout	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.