



schuh's

RESTAURANT | LOUNGE | CATERING

live with a little spice



Herzlich willkommen!

Wir freuen uns darauf, Sie mit leckeren regionalen und saisonalen Handmade- Gerichten verwöhnen zu dürfen. In unserem Haus wird alles frisch zubereiten, 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 EMPFEHLUNG

PICON Bier mit Orangen-Likör aufgegossen	0,3 l	4,40 €
SCHUH'S FRÜHLINGSZAUBER hausgemachter Erdbeer – und Holundersirup Sekt	0,2 l	7,30 €
LILLET WILD BERRY Beerenlikör, Schweppes wild Berry	0,2 l	7,30 €
APEROL SPRIZZ! Aperol, Sekt	0,2 l	7,30 €
LIMONCELLO SPRIZZ! Limoncello, Sekt, Minze	0,2 l	7,30 €
MIDSUMMER Mandarinen-Gin Sekt Tonic Water	0,2 l	7,30 €
SELECT SPRIZZ! Select Bitter Likör, Sekt, Soda	0,2 l	7,30 €
RAMAZZOTTI ROSSATO! Ramazzotti Rossato, Sekt, Soda	0,2 l	7,30 €

ALKOHOLFREI!

ROYAL GIN & TONIC alkf. Gin Cassissirup Tonic Water	0,2 l	7,30 €
KIR QUITTE alkoholfrei hausgemachter Quittensirup Tonic Water	0,2 l	7,30 €
NATURTRÜBE ORANGENLIMONADE	0,33 l	4,00 €

SCHUH'S MENÜ

Vitello Tonnato
Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken | kalte Thunfischsoße |
Kapernäpfel | marinierter Blattsalat | gebackenes Kartoffelstroh

und / oder

Cremesuppe vom heimischen weißen Spargel
gebackener grüner Spargel

Hausgemachtes Sorbet |
Chardonnay-Sekt

Rosa gebratene Entenbrust
Rotweinsoße | gegrillter grüner Spargel | hausgemachte Serviettenknödel

Hausgemachte Vanille Panna Cotta
Erdbeer-Minzsalat | Erdbeersorbet

3. Gang 53,00 €
(Vorspeise oder Suppe, Hauptgang und Dessert)
4. Gang 58,00 €
(Vorspeise oder Suppe, Sorbet, Hauptgang und Dessert)
5. Gang 69,00 €
(Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang und Dessert)

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

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

VORSPEISEN | SUPPEN

 Cremesuppe vom heimischen weißen Spargel gebackener grüner Spargel [Vegan möglich]	12,00 €
 Mariniertes bunter Blattsalat alter Balsamico gebackenes Kartoffelstroh [Vegan möglich]	7,90 €
 Salat von grünem und weißem Spargel mit Tomaten und Kräutern Vitalisierende Nussauswahl alter Balsamico gebackenes Kartoffelstroh [Vegan möglich]	16,00 €
Vitello Tonnato Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken kalte Thunfischsoße marinierter Blattsalat gebackenes Kartoffelstroh	17,00 €
Carpaccio vom Weiderind hauchdünn geschnittene Scheiben vom Weiderind Basilikumpesto gehobelter Parmesan marinierter Blattsalat alter Balsamico Kartoffelstroh	18,00 €

Zur Vorspeise servieren wir Ihnen Brot, vom BIO Fasanenbrot aus Blankenloch

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

*Alle Vorspeisen (ausgenommen Burger) 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



Hausgemachte cremige Kartoffelgnocchi 25,00 €
Kräuterrahm | Ragout von grünem und weißem Spargel



feine Pasta 23,00 €
Kräuterrahm | heimischer Bärlauch | Kirschtomaten



hausgemachter Veganer Linsen-Burger 19,00 €
gesmokte V-Mayonnaise | Tomate und Gurke | BIO Brötchen

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

FISCH

Gegrilltes Kabeljaufilet 30,00 €
Spargelragout mit Kräuter | glasierte Butternudeln

Gebackene Scholle 28,00 €
glasierte Butterkartoffeln | hausgemachte Remouladensoße

*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 mit Bärlauchkruste Rotweinsauce hausgemachte Spätzle	39,00 €
regionaler weißer Stangenspargel Gegrillte Filet-Medaillons vom Süddeutschen Landschwein glasierte neue Kartoffeln hausgemachte Hollandaise	34,00 €
Rosa gebratene Entenbrust Rotweinsauce gegrillter grüner Spargel hausgemachte Serviettenknödel	32,00 €
Cordon Bleu vom Süd-Deutschen Landschwein in Brezelpanade gebacken Bratkartoffeln mit Speck	29,00 €
Schuh's Käs' Burger gegrilltes Rinderpatty ausgelassener Bauchspeck 3 erlei Käse Tomaten- und Gurkenscheiben BIO Brötchen	19,00 €
Schuh's paniertes Süd-Deutsches Schweineschnitzel	19,00 €
Dazu	
Pommes Frites	5,50 €
Süßkartoffel Pommes Frites	6,50 €
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 Rhabarberkompott hausgemachtes Vanilleeis	14,50 €
Hausgemachte Vanille Panna Cotta Erdbeer-Minzsalat Erdbeersorbet	13,00 €
Hausgemachte Eisvariation mit Eis und Sorbets Fruchtragout	12,00 €
Hausgemachtes Überraschungssorbet aufgegossen mit Chardonnay Sekt [Vegan möglich]	7,00 €
Espresso & Vanille doppelter Espresso hausgemachtes Vanilleeis	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