

Lucie Schulte's winterliche Menüempfehlung

Als Essklasse 3 (Suppe, Hauptgang und Dessert)
oder
als Essklasse 5

Winter Glüh Gin mit Granatapfel und Zimt

Geräucherte Gambas auf warmen Waldpilz-
Rosmarin Salat

Hummer Schaumsuppe mit Pernod

Gegrilltes Rinderfilet mit geschmolzenem Fourme d'Ambert und
Gänseleber auf Kartoffel-Steinpilz Stampf, Cognacjus und glaciertem
Rosenkohl

Cuvée Tradition Corbières AC. Trocken
Gl. 9,50 Fl. 32,00

oder

Confierte Entenkeule in Wacholder, Lorbeer und Thymian mit
Trompeten Pilzen und Petersilien Kartoffelmus

Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 /

Hot chocolat Macaron

Essklasse 3 47,00 €
Essklasse 5 69,50 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Walnuss Frischkäse
oder Kapern Sardellen Butter

6,50 €

Winterliche Feldsalatröschen mit pochierter Rotweibirne,
gegrillten Rinderfiletstreifen und Fourme d'Ambert

17,50 €

Euro Asiatische Tapas Inspiration
Besondere Empfehlung des Maître

19,50 €

Gern auch etwas größer für 2 Personen 27,50 €

Carpaccio vom Weiderind mit Manchego verfeinert mit Meersalz,
Olivenöl, Rucola und altem Balsamico 12 Jahre

16,50 €

Suppen

Pot au feu von Lachs und Garnelen mit Wurzelgemüse, frischem
Thymian und Tomaten in Absinth
Besondere Empfehlung des Maître

13,50 €

Karotten-Ingwer Suppe

8,50 €

Sorbet

Sorbet von der Williams Birne in Moorbirnenbrand

Besondere Empfehlung des Maître

10,50 €

Blutorangensorbet im Seccobad

8,50 €

Vegetarisches Gericht

Geschmorte Paprika mit Ziegenkäse gefüllt,
Kräutern und Kapernäpfeln dazu Meersalzkartoffel

23,50 €

Gewürztraminer Riesling Cuveé QbA halbtrocken

Winzergenossenschaft Laufener Marktgräferland/ Baden, Gl. 7,50€ / Fl.26,00

Fisch

Krosser Wolfsbarsch mit einer Sauce mit viel Butter, Estragon und
noch mehr Gefühl auf Ravioli Vitello Salvia dazu gebratener Lardo

Rosenkohl

27,50 €

Elbling, trocken,

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Gegrillter Fjord Lachs mit Limone und Meersalz auf schwarzen
Beluga Linsen dazu Thymian Peperonata und Pommery Senf

Butteremulsion

Besondere Empfehlung des Maître

27,50 €

Rosé, trocken

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen,

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00

Fleisch

Gegrilltes Wildhasenfilet auf Steinpilz-Birnenkompott mit
Wacholderjus und Lardo Kartoffel Knödeln
Besondere Empfehlung des Maître – unbedingt probieren!

28,50 €

'Vermador' Tinto Barrica Alicante, trocken
Gl. 7,50 € / Fl. 26,00 €

d i e **Rosa Barbarie Entenbrust auf Trüffel- Camembert- Fondue mit
Zuchtpilzen
und Orangen Rosmarin Senf
Besondere Empfehlung des Maître**

28,50 €

*Lagrein Cantina Jubiläumskellerei Kaltern / DOC, trocken, Südtirol Alto Adige
Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €*

Black Angus 222 Soul Burger mit geschmolzenem Fourme d'Ambert,
Ölrauke und karamellisierten Bitterorangen
dazu Süßkartoffel pommes frites

26,50 €

Spätburgunder, QbA, Holzfass, trocken, Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden,
Eichstetten, Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Gegrilltes Filetsteak mit Sc. Bearnaise und Thymian Ratatouille dazu
Steakhouse pommes frites

200 g 32,50 €

280 g 42,50 €

Primitivo Cinquenoci DOC, trocken, Tagaro, Puglia,
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Wir tranchieren und servieren Ihnen
ab 2 Personen

Chateaubriand

500 g

mit Sauce Bearnaise und Demiglace
Wintergemüse & Zuchtpilzen
dazu Fourme d'Àmbert Gratin, Rosmarin Kartoffeln und
Basilikumgnocchi

Preis für 2 Personen 85,00 €

Dazu empfehlen wir unseren

Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken Penfolds / South Australia
0.75 l 42 €

Kennen Sie schon unsere Kochschule
Genussreich?

Mehr Information



Dessert und Käse

Unsere kleine Leckerei die immer rutscht!

Lassen Sie sich überraschen oder ich verrate es Ihnen ausnahmsweise!

6,50 €

Karamellisierte Williams- Birne
mit Haferhippen, verfeinert mit bitterer Schokolade dazu Vanille
Rahmgefrorenes

Besondere Empfehlung des Maitre

12,50 €

Süß & Inspiriert

13,00 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm

9,50 €

Crème Brûlée mit Rumfrüchten

8,50 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

16,50 €

Floralis Dessertwein, Miguel Torres, Catalunya, Spanien,

Glas 0,1 l - 4,10 €

3 Rosen spanischen Manchego zum Wein

6,00 €

Liebe Gäste,

mitten im tiefen Winter, während draußen die Welt in eine hoffentlich zauberhafte, ruhige Schneedecke gehüllt ist, laden wir Sie herzlich ein, Gemütlichkeit bei uns zu genießen. Der Winter ist eine Zeit der Einkehr, Gemütlichkeit und des Genusses – und genau das möchten wir Ihnen hier im Lucie Schulte bieten: wärmende Gerichte, sorgfältig zubereitet mit frischen und saisonalen Zutaten, die Leib und Seele verwöhnen. Doch während wir die winterliche Atmosphäre in vollen Zügen genießen, spüren wir bereits die leise Vorfreude auf den kommenden Frühling. Schon jetzt planen wir für Sie frische, lebendige Angebote, die den Neustart der Natur einfangen und auf Ihren Tellern erblühen werden. Freuen Sie sich auf saisonale Highlights und inspirierende Veranstaltungen – darunter auch unsere geplanten Kochkurse, bei denen wir gemeinsam den Frühling feiern werden. Bis dahin wünschen wir Ihnen eine wunderbare Zeit bei uns und bedanken uns für Ihr Vertrauen und Ihre Treue.

Herzlichst das Genuss Team vom Lucie Schulte

A warm welcome!

We are glad that you are with us and wish you a pleasant stay. Here you can find our menu in English, French and Polish. Please scan the QR code in the desired language with your mobil phone, you will be directed to a corresponding website. Thank you

SCAN ME English



SCAN ME French



SCAN ME Polish

