

Lucie Schulte 's Herbstgedanken

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

Unser Herbst Seelenwärmer
Glüh Gin von Kirschen und Tonka Bohne

Kleine Pasta mit Sardellen und frischem Thymian

Creme Suppe von Herbst Pilzen

Confierte Entenkeule in Wacholder, Lorbeer und Thymian mit
Herbsttrompeten und Petersilien Kartoffelmus

'when we dance' Chianti DOCG trocken Tenuta il Palagio – by STING Toskana Italien
Fl. 28,00 € / Gl. 8,00 €

oder

Fjordlachs mit Flusskrebssen und Zironen Blattspinat gratiniert auf
Vitello&Salvia Ravioli

Grauburgunder Kabinett, trocken,
Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, Fl. 30,00 € / Gl. 8,70 €

Schokoladen Soufflé mit flüssigem Pistazienkern und Clementinen
Sorbet

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

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Kapern Sardellen Butter
oder hausgemachtem Feigen Frischkäse

6,50 €

Wildkräuter und Blattsalate des Herbstes
mit pochierter Rotweinbirne,

Rinderfilet Streifen und Fourme d'Ambert

16,50 €

Ziegenkäse auf Kürbis Feigen Confit mit
grünem Kardamom

15,00 €

Euro Asiatische Tapas Inspiration

19,50 €

Gern auch etwas größer für 2 Personen 27,00 €

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 €

Kürbis Samtsuppe mit Ingwer, Chili und Zitronengras

7,50 €

Sorbet

Feigensorbet

5,00 €

Sorbet von der Williams Birne in Moorbirnenbrand

11,50 €

Vegetarische Gerichte

Perlgrauen Risotto mit gebackenen Bio Karotten und geräucherten
Steinpilzen

21,00 €

Seußlitzer Heinrichsburg Goldriesling, trocken,
Weingut Jan Ulrich Sachsen. Gl. 8,70 € / Fl. 30,00 €

Kürbisknödel mit Parmesan auf Herbstpilzen im Schnittlauchrahm

22,50 €

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

Fisch

Krosser Wolfsbarsch mit einer Sauce mit viel Butter, Estragon und
noch mehr Gefühl, gebratenem Lardo Rosenkohl, Herbstpilzen dazu
cremigem Steinpilz Aligot

27,50 €

Grauburgunder Kabinett, trocken,
Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, Gl. 8,70 € / Fl. 30,00 €

Duett von gegrilltem Pulpo und geräucherten Garnelen in Rosmarin
mit schwarzem Oliven Kartoffelmus dazu grüne Paprika Tomaten

Konfitüre

Besondere Empfehlung des Maitre

27,50 €

Rosé, trocken
Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen, Zadel Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Geräucherter Fjordlachs mit gesalzenen Zitronen Crispies auf
schwarzen Beluga Linsen mit Meerrettich Schaum und Passepierre
Algen

27,50 €

Riesling, trocken
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 8,70 € / Fl. 30,00 €

Gegrillter Seeteufel Mare e Monti auf Steinpilzravioli und Senf
Estragon Schaum

28,50 €

Elbling, 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

28,50 €

'Vermador' Tinto Barrica Alicante, trocken

Gl. 7,50 € / Fl. 26,00 €

Black Angus 222 Soul Burger mit geschmolzenem Ziegenkäse,
Ölrauke und karamellisierten Feigen dazu Süßkartoffel pommes frites
26,50 €

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

Geschmorte Ochsenbäckchen mit glasierter Petersilienwurzel und
Wildbroccoli dazu Foume d'Ambert Kartoffelkuchen
28,00 €

Primitivo Cinquenoci DOC, trocken, Tagaro, Puglia,

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Rosa Entenbrust auf Camembert Fondue mit Zuchtpilzen
und Orangen Rosmarin Senf
Besondere Empfehlung des Maître
27,50 €

Lagrein Kaltern DOC, trocken, Südtirol Alto Adige

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Gegrilltes Filetsteak mit Sc. Bearnaise, Ratatouille dazu Steakhouse
pommes frites

200 g 32,50 €

280 g 42,50 €

Château de Luc Cuvée Tradition Corbières AC. Trocken

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Ab dem 11.11.2025 gibt es unsere Martinsgans. Reservieren Sie rechtzeitig!

Unsere herbstliche Genuss Hommage an Görlitz

Oberlausitzer Teichelmauke mit Rindfleisch, Sauerkraut, Wurzelgemüse,
frischen Kräutern und gehobeltem Meerrettich

24 €

inklusive einem echten Böckelbart

Landskron Pilsener vom Fass 0,5 l 5.90 €

Wir tranchieren und servieren Ihnen ab 2 Personen

Chateaubriand 500 g
mit Sauce Bearnaise und Demiglace
Herbstgemüse & Waldpilzen
dazu Fourme d'Ambert Gratin, Rosmarin Kartoffeln und Basilikumgnocchi

Preis für 2 Personen 95,00 €

Dazu empfehlen wir unseren

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

Ein Moment am Meer – für zwei Genießer

Wir servieren unsere Harmonie und Fisch und Meeresfrüchten mit
herbstlichen mediterranen Beilagen

75,50 €

Dazu passt wunderbar von Hammel&Cie natürlich Ein Sommertag am Meer!
0.75 l 32 €

Neu! Unser Teamkochen ab dem 1.Juni 2025
Fragen Sie uns!

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

13,50 €

Crème Brûlée mit Rumfrüchten

8,50 €

**Nuss Tarte nach französischem Rezept gebacken mit Karamell-
Salzbuttergefrorenem**

9,50 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm

Klassiker nach Original Rezept

8,50 €

Herbstlich Süß & inspiriert

Unser süßes Happening eine Dessertvariation

13,00 €

Französische Käseauswahl dazu Feigensenf und Trauben

16,50 €

Floralis Dessertwein, Miguel Torres, Catalunya, Spanien,

Glas 0,1 l - 4,10 €

3 Rosen Manchego zum Wein

6,00 €

Der Herbst ist da!

...und mit ihm all die Schätze, die unsere Küche so liebt: Kürbis, Kohl, Rüben und Wurzeln in allen Farben. Bei uns im *Lucie Schulte* wird aus Herbstgemüse mehr als nur Eintopf – wir möchten kleine Glücksmomente auf Ihren Teller zaubern!

Doch nicht nur das Essen hat Saison, auch unsere Veranstaltungen sorgen in der kalten und doch so gemütlichen Zeit des Jahres für Wärme im Bauch:

- Wenn am 31. Oktober die Kürbisse grinsen, laden wir zum **Halloween Dinner** – schaurig lecker und so manchem Spuk
- Und bevor das Jahr zu Ende geht, öffnen wir am **30. November** Tür und Herzen für unseren **Advents DIY-Trödel- & Genussmarkt** – ein Fest für alle Sinne zwischen Selbstgemachtem und Schlemmereien.
 - Schon Ihre Weihnachtsfeier bei uns reserviert?
- Im Januar 2026 reisen wir zurück in die Küche der Kindheit – bei unserer **DDR-Kochkunstwoche** servieren wir Klassiker mit einem Augenzwinkern.

Also: Rein in den Herbst und Winter, raus aus dem Alltag – wir freuen uns, Sie kulinarisch zu verführen.

**Kennen Sie schon unsere Kochschule
Genussreich oder haben Lust auf unsere Events?**

Für mehr Information

