

Lucie Schulte`s festliche Menüempfehlung zu dem Weihnachtsfest und dem Jahreswechsel

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

Weihnachtlicher Seelenwärmer Glüh Gin mit Granatapfel und Zimt

Geräucherte Gambas auf warmen Waldpilz-
Rosmarin Salat

Hummer Schaumsuppe mit Pernod

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

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

oder

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

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

Hot chocolat Macaron mit Karamell-Salzbuttergefrorenem

Essklasse 3 52,00 €

Essklasse 5 72,50 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Gänse Rillettes
oder Kapern Sardellen Butter

6,50 €

Winterliche Feldsalatröschen mit pochierter Rotweinbirne,
glacierter Gänseleber 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

14,50 €

Weihnachtlicher Gänseeintopf
mit Wurzelgemüse, Blattpetersilie und Beifuß
8,50 €

Sorbet

Sorbet von der Williams Birne in Moorbirnenbrand
Besondere Empfehlung des Maître

12,50 €

Blutorangensorbet im Seccobad
8,50 €

Vegetarisches Gericht

Glacierte Spinatknödel mit Rote Beete und Walnuss Mandel Pesto
23,50 €

Gewürztraminer Riesling Cuveé QbA halbtrocken
Winzergenossenschaft Laufen 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
28,50 €

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!

31,50 €

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

Rosa Barbarie Entenbrust auf Trüffel- Camembert- Fondue mit
Zuchtpilzen
und Orangen Rosmarin Senf
Besondere Empfehlung des Maître
28,50 €

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

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Grünkohl dazu
lauwarmer Foume d'Ambert und cremigen Kartoffel Aligot
29,00 €

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

Knuspriger Gänsebraten mit Beifuß Soße, glacierten Maronen,
Bratapfel, rotem Zimt Kohl und Kartoffelkloß
33,00€

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

Gegrilltes Filetsteak mit Sc. Bearnaise und Rosmarin Ratatouille dazu
Steakhouse pommes frites
200 g 32,50 €

Château de Luc Cuvée Tradition Corbières AC. Trocken
Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Unsere weihnachtliche Genuss Hommage an Görlitz

Oberlausitzer Gänse Teichelmauke mit Wurzelgemüse und viel frischer
Blattpetersilie

24 €

Dazu passt wenn Sie mögen, ein kühles

Landskron Pilsener vom Fass 0,5 l 5,90 €

**Wir tranchieren und servieren Ihnen
ab 2 Personen auf Vorbestellung**

Chateaubriand

600 g

mit Sauce Bearnaise und Demiglace

Wintergemüse & Zuchtpilzen

dazu Camembert Pastete, 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 €

**Kennen Sie schon unsere Kochschule
Genussreich?**

Mehr Information



Dessert und Käse

Unsere kleine weihnachtliche Leckerei die immer rutscht!

Lassen Sie sich überraschen oder ich verrate es Ihnen ausnahmsweise!

6,50 €

in den Häfen

d i e n e u e E s s k l a s s e

Warmes Mandel-Nougat Soufflé,
dazu Litschi Sorbet

11,50 €

Besondere Empfehlung des Maître

Weihnachtlich Süß & Inspiriert

13,00 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm

8,50 €

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 des Lucie Schulte,

der Duft von Zimt, Vanille und Tannenduft zieht so magisch durch die festlich erleuchteten Gassen unserer wunderschönen Altstadt, auch wir im Lucie Schulte haben den Ofen schon vorgeheizt! Unsere Köche haben den Speisezettel natürlich mit viel Liebe komponiert und kreativ überlegt, wie wir mithelfen können, Ihnen eine wundervolle Zeit im Advent, zu Weihnachten und natürlich zum Jahreswechsel zu bescheren– Kalorien zählen ist also erst wieder ab Januar angesagt! ☺

Wir freuen uns auf eine wundervolle Weihnachtszeit mit Ihnen, in der wir Sie mit herzhaften und himmlischen Spezialitäten verwöhnen. Finden Sie einen gemütlichen Platz, lassen Sie den Alltag draußen und tauchen Sie mit uns in die festliche Stimmung ein. Im neuen Jahr geht es dann mit Volldampf weiter: Unsere Kochschule wartet schon mit vielen Terminen und Themen darauf, Ihre Kreativität am Herd zu entfachen. Ob Kochkurse, Erlebnisabende oder Fine Dining oder unser traditionelles Wintergrillen Ende Januar – 2025 wird einfach köstlich!

Noch auf der Suche nach dem perfekten Weihnachtsgeschenk? Unsere Gutscheine zaubern Genuss unter jeden Tannenbaum! 🎄✨

Was gibt es schöneres, als Genuss zu verschenken, egal ob für unsere Kochschule, Wintergrillen und Räuchern am 23. und 24. Januar 2026, DDR-Koch Kult Woche vom 12. -18. Januar 2026, ein romantisches Candle Light Dinner zu zweit oder das unglaublich leckere Chateaubriand...

Also kommen Sie vorbei, schnappen Sie sich eine Gabel und lassen Sie sich überraschen, was wir noch alles für Sie vorbereitet haben.

Wir wünschen Ihnen eine fröhliche Adventszeit, ein glückliches Weihnachtsfest und einen gelungenen Start ins neue Jahr, in dem wir gemeinsam für Genuss und schöne Momente sorgen!

Mit kulinarischen Grüßen und einem herzlichen Augenzwinkern,
Ihr Lucie Schulte-Team

