

## 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`Ambert und  
Gänseleber auf Kartoffel-Steinpilz Stampf, Cognacjus und glaciertem  
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 Rotweibirne,  
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 €

\*\*\*

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

