

Lucie Schulte's Herbstgedanken

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

Unser Herbst Seelenwärmer

Glüh Tequila von Birnen mit Wacholder und Yuzu Kakaoschaum



Kleine Pasta mit Sardellen und frischem Thymian



Creme Suppe von Herbst Pilzen



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

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 €*



Hot Macaron Chocolate mit Gesichtern von Schokolade dazu
Mandarinen Sorbet

Essklasse 3	49,50 €
Essklasse 5	72,50 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Pflaumen Zwiebelschmalz
oder Waldpilzbutter

6,50 €

Wildkräuter und Blattsalate des Herbstes
mit pochierter Rotweinbirne,
Entenconfit und Fourme d'Ambert

17,50 €

Lauwarmer Ziegenkäse im Kürbiskernmantel auf Muskat Birnen
Chutney

16,00 €

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

Japanischer Sud von Krebsen, Roten Beeten, Schnittlauch, Reis
Shochu und Wasabi

Besondere Empfehlung des Maître

14,50 €

Kürbis Samtsuppe mit Ingwer, Chili und Zitronengras

7,50 €

Sorbet

Feigensorbet

6,00 €

Sorbet von der Williams Birne in Moorbirnenbrand

12,50 €

Vegetarische Gerichte

Ofen Sellerie und gebratener Thaispargel mit cremigen weißen Bohnen,
Haselnuss Miso Butter

23,00 €

Seußlitzer Heinrichsburg Goldriesling, trocken,
Weingut Jan Ulrich Sachsen. Gl. 9,00 € / Fl. 32,00 €

Kürbisknödel mit Blattspinat auf Herbstpilzen im Schnittlauchrahm und
Parmesan

21,50 €

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

Fisch

Krosser St. Pierre 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. 9,00 € / Fl. 32,00 €

„Zwei vom Meer: Tintenfisch & Garnele“ mit Rondini Neri, Thaispargel dazu

Hummerbutterschaum

Besondere Empfehlung des Maitre

27,50 €

Rosé, trocken

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen, Zadel Gl. 11,50 € / Fl. 36,00 €

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

27,50 €

Riesling, trocken

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 9,00 € / Fl. 32,00 €

Gegrillter Loup de mer, geröstete Guanciale dazu Waldpilzflammkuchen mit
cremigen Foume d'Ambert

27,50 €

Elbling, trocken,

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen, Gl. 11,50 € / Fl. 36,00 €

**Ab dem 11.11.2026 gibt es unsere Martinsgans. Reservieren Sie
rechtzeitig!**

Fleisch

Gegrilltes Wildhasenfilet auf Steinpilz-Birnenkompott mit Wacholderjus
und Lardo Kartoffel Knödeln

Besondere Empfehlung des Maître

28,50 €

'Vermador' Tinto Barrica Alicante DO.trocken

Gl. 8,00 €/ Fl. 28,00 €

Black Angus 222 Soul Burger mit geschmolzenem Ziegenkäse, Ölräuke und
karamellisierten Feigen dazu Steakhouse pommes frites

26,50 €

Spätburgunder, QbA, Holzfass, trocken, Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden,
Eichstetten, Gl. 11,50 €/ Fl. 36,00 €

Gegrillte Kalbsleber, weiße Bohnencreme, Marsala Traubenjus dazu
glacierter Radicchio in San Daniele und Salbei

26,50 €

Primitivo Cinquenoci DOC, trocken, Tagaro, Puglia,

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Geschmorte Lamm Haxe mit schwarzer Knoblauch Espresso Jus dazu
Kartoffel Rosmarin Stampf und gebuttertes Wurzelgemüse

28,00 €

"Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken

Gl. 8,00 €/ Fl. 28,00

Rosa Barbarie Entenbrust auf Camembert Fondue im Blätterteig mit
Zuchtpilzen und Birnensenf Portwein Senf

Besondere Empfehlung des Maître

27,50 €

Lagrein Kaltern DOC, trocken, Südtirol Alto Adige

Gl. 9,50 €/ Fl. 32,00 €

Gegrilltes Rumpsteak mit Sc. Bearnaise und gratiniertem provenzialischem
Gemüse dazu Steakhouse pommes frites

220 g 32,50 €

300 g 42,50 €

Altos de Inurrieta/Navarra Reserva trocken,

Gl. 14,00 € / Fl. 42,00 €

Unsere herbstliche Genuss Hommage an Görlitz

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

24 €

inklusive einem echten Böckelbart

Sud Ost vom Fass 0,5 l 5,90 €

Wir tranchieren und servieren **Ihnen ab 2 Personen** **auf Vorbestellung bzw. in Rücksprache**

Entrecôte double 500 g
mit Sauce Bearnaise und Demiglace
Herbstgemüse & Wald- und Zuchtpilzen
Kalbsfleisch Ravioli, Rosmarin Kartoffeln und Trüffel Pasta

Preis für 2 Personen 99,00 €

Dazu empfehlen wir unseren

Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken Penfolds / South Australia
0,75 l 49 €

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 34 €

Neu! Unser Teamkochen
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 €

Baiser Apfel Crêpes mit Vanille Cognac

13,50 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm

Klassiker nach Original Rezept

9,50 €

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 gruslig grinsen, laden wir zum **Halloween Dinner** – schaurig lecker und so manchem Spuk
- Und bevor das Jahr zu Ende geht, öffnen wir am **6. Dezember** 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 2027 reisen wir dann zurück in die Küche der Kindheit – bei unserer **DDR-Kochkultwoche** 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

