Lucie Schultes festliche Menüempfehlung im Advent, zu Weihnachten 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 Bisque mit Cognac

Zwei vom Meer: Tintenfisch & Loup de mer mit Rondini Neri dazu glacierter Seespargel und Butterschaum

Grauburgunder Kabinett, trocken,
Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, Gl. 9,00 € / 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 Chocolate Macaron mit Karamell-Salzbuttergefrorenem

Essklasse 3 52,00 €

Essklasse 5 72,50 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Gänse Rillettes
oder Kapern Sardellen Butter
6,50 €

***

Crème Brûlée von Gänseleber im Duett mit Kalbsbries dazu
winterliche Feldsalatröschen,
saftiger Brioche und Birnensenf
18,50 €

***

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

Atlantikfische und Meeresfrüchte im Bouillabaisse Sud, Absinth und
Thymian
Besondere Empfehlung des Maître
14,50 €

***

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

Sorbet

Zwischen Frost & Feuer
Eiskalte Pflaume, samtige Frucht und ein wärmender Hauch edlen Pflaumenbrands
Besondere Empfehlung des Maître
12,50 €

***

Perlen & Passion
Sorbet von sizilianischen Blutorangen in prickelnden Secco.
Ein eiskalter Flirt zwischen fruchtiger Leidenschaft und feiner Eleganz
8,50 €

Vegetarisches Gericht

Gebackene Ziegenfrischkäse Paprika, Meersalzkartoffeln dazu Kapern-Basilikum-Salsa mit Salzzitrone
24,50 €

Gewürztraminer Riesling Cuveé QbA halbtrocken
Winzergenossenschaft Laufen Marktgräferland/ Baden, Gl. 8,50€ / Fl.30,00

Fisch

Wolfsbarsch in Olivenöl und Rosmarin gebraten, confierte Aubergine und Tomate, Oliventapenade dazu Ravioli Vitello&Salvia
28,50 €

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

***

Geräucherter Fjordlachs mit gesalzenen Zitronen Crispies auf schwarzen Beluga Linsen, Passepierre Algen und Meerrettich Schaum
Besondere Empfehlung des Maître
27,50 €

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

Fleisch

Gegrilltes Wildhasenfilet auf Steinpilz-Birnenkompott mit
Wacholderjus und Lardo Kartoffel Knödeln
Besondere Empfehlung des Maître – unbedingt probieren!
30,50 €

'Vermador' Tinto Barrica Alicante, trocken
Gl. 9,00 €/ Fl. 30,00 €

***

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.11,50 €/ Fl. 36,00 €

***

Geschmorte Lamm Haxe mit schwarzer Knoblauch Espresso Jus dazu
Kartoffel Rosmarin Stampf und gebuttertes Wurzelgemüse
28,00 €

Primitivo Cinquenoci DOC, trocken, Tagaro, Puglia,
Gl.9,00 € /Fl. 30,00 €

***

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

Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken
Gl. 9,00 € / Fl. 30,00 /

***

Gegrilltes Rumpsteak mit Sc. Bearnaise und gratiniertem provenzialischen
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 €

Gans schön anders! – Unser Weihnachtsburger

Saftiges, gezupftes Gänsefleisch mit mildem Camembert, Blutorangen-Schalotten-Chutney, knackigem Feldsalat und feiner Senfmayonnaise dazu gebackene Kartoffeln
26,50 €

Weihnachtsgans kann eben auch lässig!

Dazu passt, wenn Sie mögen, ein kühles
SudOst 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
Wintergemüse, Zuchtpilzen
Kalbsfleisch Ravioli, Rosmarin Kartoffeln und Sardellen 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

79,50 €

Dazu passt wunderbar von Hammel&Cie natürlich Ein Sommertag am Meer!
0.75 l 34 €

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 Schokoladen Soufflé mit flüssigen Pistazienkern,
dazu Litschi Sorbet
11,50 €
Besondere Empfehlung des Maître

***

Weihnachtlich **S**üß & 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

Es gibt Zeiten und Momente im Jahr, in der die Welt für einen Augenblick ein wenig freundlicher, wärmer und berührender zu sein scheint, in der ein gutes Essen, ein besonderes Glas Wein und ein vertrautes Lächeln manchmal mehr bedeuten als all die großen Geschenke dieser Welt. Vielleicht ist genau das der eigentliche Zauber von Weihnachten: das Wunderbare im Vertrauten wiederzuentdecken und inspiriert weiter zu träumen, hoffen und zu glauben.

Und während das alte Jahr langsam leiser wird, freuen wir uns auch auf all das, was das Neue hoffentlich an Glück für uns bereithält.

Auch 2027 möchten wir Sie wieder überraschen, inspirieren und manchmal vielleicht sogar ein wenig aus dem Alltag entführen. Mit unserer Kochschule Genussreich, spannenden Kochkursen, unserer legendären DDR-Kochkultwoche, geheimnisvollen Abenden beim *Dinner in the Dark*, besonderen kulinarischen Veranstaltungen und vielen kleinen und großen Ideen, die nur darauf warten, Wirklichkeit zu werden.

Denn Genuss ist für uns weit mehr als gutes Essen. Es sind die Menschen, die Begegnungen und jene besonderen Augenblicke, die manchmal viel länger in Erinnerung bleiben als der schönste Abend selbst.

Falls Sie noch ein Stück Weihnachtsglück verschenken möchten:

Manche Geschenke passen in eine Schachtel. Die schönsten aber bleiben im Herzen. Mit unseren **Lucie-Schulte-Geschenkgutscheinen** verschenken Sie nicht einfach nur Genuss, sondern gemeinsame Zeit, Vorfreude und Erinnerungen, die bleiben.

Auch unsere **Artgalerie Kostbar** lädt gerade in der Weihnachtszeit zum Entdecken ein: mit außergewöhnlicher Kunst, inspirierenden Geschenkideen und kleinen Kostbarkeiten, die manchmal mehr erzählen als tausend Worte. Schauen Sie beim Hinausgehen doch einfach noch einmal vorbei – vielleicht wartet dort bereits ein Weihnachtsgeschenk auf Sie, von dem Sie bis eben noch gar nicht wussten, dass Sie es suchen!

Zum Ende des Jahres möchten wir auch einfach einmal **Danke** sagen. Für Ihre Treue, Ihre Neugier, Ihr Vertrauen und dafür, dass Sie diesen besonderen Ort immer wieder mit Leben füllen. Das ist keineswegs selbstverständlich – und bedeutet uns viel.

Wir wünschen Ihnen eine friedvolle, genussreiche Adventszeit, ein Weihnachtsfest voller Wärme und Menschen, die Ihnen am Herzen liegen, und einen glücklichen und gesunden Start in ein neues Jahr.

Bleiben Sie neugierig, bewahren Sie sich die kleinen Wunder des Lebens – und vergessen Sie bei all dem Trubel nicht, das Schöne zu genießen.

Mit herzlichen, kulinarischen Grüßen und einem kleinen Augenzwinkern

Ihr Team vom Lucie Schulte mit Bernd Schade und Sascha Pröhl

Welcome!
We are delighted to have you with us and hope you have a pleasant stay.
You can find our menu in English, French, Spanish and Polish here. Please scan the QR code for the language you require using your mobile phone.
You are welcome to use our free WiFi for this. You will be redirected to the relevant website.
Thank you & Enjoy

English

Polish

French

Spanish

Enjoy your stay and thank you for being with us.

Free WiFi
Network: WLANLucieSchulteGast
Code: LucieSchulte2025

Lucie Schulte
in den Höfen
die neue Essklasse

Sehr geehrte Gäste,

auf unserer Speisekarte befinden finden Sie ausschließlich Gerichte und Speisen, die wir mit äußerster Sorgfalt für Sie zubereiten. Bereits bei der Auswahl unserer Lieferanten und Rohstoffe achten wir auf Frische und Qualität.
Bei der Zubereitung unserer Speisen sind wir bemüht, alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe, d.h. Konservierungsstoffe(E200-E285), Geschmacksverstärker (E620-E640), Farbstoffe (E100- E 80), Süßstoffe (E950-967), Antioxidationsmittel und Säureregulatoren zu vermeiden, d.h. wir setzen diese selbst nicht zu. Eine absolute Vermeidung ist nur schwer möglich, weil viele Rohstoffe und Produkte bereits während der Ernte, des Transportes, der Lagerung oder der Herstellung mit Zusatzstoffen behandelt werden und somit bereits in bzw. an den Lebensmitteln enthalten sind, wenn sie unser Haus erreichen. In der nachfolgenden Aufstellung können Sie, wie vom Gesetzgeber festgelegt, ersehen in welchen Lebensmitteln, die auf unserer Speisekarte verwendet werden, welche Zusatzstoffe vorhanden sind. Apfel und Birnen mit Schale, sind mit Konservierungsstoffgewachst. Zitronen, Orangen, Mandarinen und Limonen können in der Schale Konservierungsstoffe enthalten. Trockenfrüchte sind zur Konservierung in einigen Fällen geschwefelt. Schwarze Oliven enthalten den Farbstoff Eisen-2-Gluconat. Flusskrebse enthalten Konservierungsstoffe. Cornichons und Mixed Pickles Süßstoffe. Eingelegten Kräutern wurden Geschmacksverstärker zugesetzt. Weine enthalten Sulfite. Ferner können Speisen und Getränke Stoffe enthalten, die für manche Menschen als Allergene wirken. Bitte sprechen Sie uns bedarfsweise an bzw. setzen Sie uns über ihre allergischen Befindlichkeiten und Unverträglichkeiten unbedingt in Kenntnis. Wir helfen Ihnen gern, Speisen zu finden, die diesen Gegebenheiten entsprechen.

Herzlichen Dank

Das Team vom Restaurant Lucie Schulte Lucie Schulte
mit Bernd Schade und Sascha Pröhl

Kunst zum Mitnehmen



Kostbar Art Store-jetzt bei uns im Lucie Schulte