

Schuch´s Restaurant

Aktuelle Menüvorschläge in der Vorweihnachtszeit

Unser Klassiker Schuch´s Apfelmenü

Blattsalate der Saison
mit Apfel-Balsamicodressing

**

Apfel-Hokaidoschaumsuppe
mit Kürbiskernen

Zanderfilet gebraten
auf Rote-Bete-Apfelschaumweinsauce
mit Kartoffeln und Gemüse

Filetmedaillons vom Jungschwein
auf „Waldzwerge“ in Rahmsauce
nebst Bandnudeln und Gemüse

Äpfelwoi-Hinkelche „Saltimbocca“
mit Rinderschinken und Salbei
auf Apfel-Rotweinsauce
dazu Kartoffelgratin und Gemüse

**

„Apfeltraum“
Apfeleis und Vanilleeis mit Sahne
und karamellisierten Apfelspalten
in Sauce vom Apfelwein

4-Gänge-Menüpreis 29,90
3-Gänge-Menüpreis 26,90

„Gans schön knusprig“ (ab 1. November)

Feldsalat mit Apfel-Balsamicodressing
und karamellisierten Walnüssen

Gänseplatte
von zarter Brust und knuspriger Keule
mit Bratapfel und Beifußsauce
nebst Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

Bratapfeleis mit heißen Zimtkirschen
und Sahne

Menüpreis 36,00

„Schuch´s Winterapfelmenü

Feldsalat mit Apfel-Balsamicodressing
und karamellisierten Walnüssen

**

Kraftbrühe mit Kräuterklößen

Filetmedaillons vom Jungschwein
auf „Waldzwerge“ in Rahmsauce
mit Bandnudeln und Gemüse

Geschnetzeltes vom Hirschkalb
mit Waldzwerge in Wacholderrahmsauce
dazu Butterspätzle und Gemüse

Ab 1.11.: Gänsekeule auf Beifußsauce
Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

Bis 31.10.: Rumpsteak mit Kräuterbutter
Bratkartoffeln und Saisongemüse

**

Mousse der Saison
mit Apfelstückchen in Cidresauce

4-Gänge-Menüpreis 32,90
3-Gänge-Menüpreis 28,90

Kulinarische Menüauswahl

Des Schäfers liebste Vorspeise:
Lauwarmer Schafskäse mit Zitronenthymian
auf Scheibe vom Boskoop an Salatbouquet

Lachs, Zander und Garnele
auf Dialog von Saucen mit Reis und Gemüse

Rindermedaillon mit Apfelsencruste
und Filetmedaillon vom Jungschwein
mit Waldzwerge in Rahmsauce
dazu Kartoffelkroketten und Gemüse

Dessertvariation „Apfel“
kalte und warme Köstlichkeiten
rund um die Frucht der Verführung

Menüpreis 33,90