

Wochenkarte

25. - 29. Mai 2022

unsere hausgemachten Drinks

HAUSAPERITIF Rhabarber-Likör mit Sekt aufgefüllt	0,1 l	5,90 €
UNSERE ZITRUS-INGWER-LIMONADE Orange Mandarine Zitrone Limone Ingwer ein Hauch Zimt	0,3 l	3,90 €
SCHUMANN'S BELIEBTE MAIBOWLE ausgesuchte Weine Waldmeistersirup frisches Maikraut aus unserem Garten	0,1 l / 0,2 l	2,60 € / 4,80 €

Suppen

RINDERKRAFT-BRÜHE Markklößchen Gemüsestreifen	6,90 €
SPARGEL-CRÈMESUPPE Schinkenstreifen Schnittlauch	7,40 €

Vorspeisen

SPARGELSALAT Geflügelterrinen frische Maikräuter gekochtes Ei Frankfurter Grüne Soße	13,50 €
RINDER-CARPACCIO Buchenpilze Wildkräuter Pflaumen- Balsamico Lausitzer Bergkäse	11,80 €
KAVIAR-RÖSTI lauwarmes Kartoffelrösti Limonen-Crème fraîche Rucola Schalotten gehacktes Ei echter Stör-Kaviar	mit 10 g Kaviar 18,00 € mit 20 g Kaviar 24,00 €
DREIERLEI VOM LAUTERBACHER ZIEGENKÄSE Kräuter-Frischkäse Weichkäse gebackene Zieglinde Wildkräutersalat Cassis-Chutney Brotchips	13,50 €
VORSPEISEN-AUSWAHL zum Teilen, Probieren und Genießen mit hausgemachten Produkten und Spezialitäten der Region	5-facher Genuss 11,80 € 7-facher Genuss 14,80 €

frischer Spargel aus dem Haselbachtal

Portion Stangenspargel Petersilienkartoffeln zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise oder unsere Frankfurter Grüne Soße	17,80 €
plus 1 kleines Wiener Kalbsschnitzel	8,50 €
plus 1 Portion geräuchertes Schweinelendchen	7,00 €

unsere Weinempfehlung

2021er Silvaner trocken, - der Frühlingswein aus unserem Familien-Weingut -	0,1 l 3,60 €	0,2 l 6,90 €	0,75 l 25,80 €
--	--------------	--------------	----------------

Fleisch

KALBSLEBER mit Vanillesalz Kartoffelpüree Äpfel Röstzwiebeln Frühlingsgemüse	18,80 €
XL-BAUCHKOTELETT vom sächsischen Landschwein - 4 Wochen dry aged - gebratene Edel-Zucht-Pilze Bärlauchbutter Bratkartoffeln Spargelsalat	25,80 €
RINDERBACKE, butterart geschmort Rotweinsoße Kloß Pilze Selleriepüree Frühlingsgemüse	17,80 €
ZARTER KALBSBRATEN Pilze Rahmsoße grün-weißer Stangenspargel böhmische Semmelknödel	21,00 €
RINDER-ROULADE nach Omas Rezept Klöße Apfelrotkohl	17,80 €
LAMM-ZWEIERLEI Rückenfilet mit Kräuterkruste feines Ragout Ratatouille Kartoffelgratin	23,00 €

für Steak-Liebhaber

RUMPSTEAK gebratene Zwiebeln Gartenkräuter-Butter Bratkartoffeln Salatteller	22,80 €
KALBSRÜCKENSTEAK, rosa gebraten Rahm-Steinpilze Kartoffelpüree mit Rucola-Pesto Gemüse	27,00 €

Schnitzel

SCHWEINE-SCHNITZEL „Wiener Art“ Bratkartoffeln gemischter Salatteller	15,80 €
ORIGINAL WIENER KALBS-SCHNITZEL Zitrone Preiselbeeren Gurken-Kartoffelsalat	21,00 €

guten Appetit
Christin Schumann

Fisch

GEBRATENE MAISCHOLLEN-FILETS „Müllerin“	23,50 €
Spargel-Nordseekrabben-Ragoût Butter Petersilienkartoffeln	
MATJES-VARIATIONEN Rot-Weiß	15,80 €
Petersilien- oder Bratkartoffeln	
HAUSGEBEIZTER MOJITO-LACHS	12,80 € / 18,50 €
Frankfurter Grüne Soße Ei warmes Kartoffelrösti Wildkräutersalat	

Vegetarisch / Pasta

PENNE	17,50 €
Zitronen-Sahnesoße grüne Spargelspitzen Hähnchenbruststreifen Kirschtomaten frische Maikräuter Parmesan	
WEISSES SPARGEL-RISOTTO	14,80 € / 19,80 €
Rucola-Pesto Parmesan Salatherzen in Zitronen- Himbeer-Vinaigrette	
GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, überbacken	15,80 €
Bergkäse getrocknete Tomaten Kräutersoße Kräuter der Provence Süßkartoffel-Stampf	

Salatbowl / kalte Speisen

KNACKIGE BLATT-SALATE	16,80 €
frische Kräuter Hausdressing Tomate Radieschen Spargelsalat geröstete Pinienkerne Brotchips gebratene Hähnchenbruststreifen in süßer Chilisoße	
ARMINS BRATENBROT	17,80 €
Wehofsky-Brot Butter Senf Gurke Roastbeef, rosa Ei Zwiebel Remoulade	
PORTION BRATKARTOFFELN zusätzlich	3,80 €

Unsere Empfehlung zum Mitnehmen:

Barbecuesoße	240 g-Glas	3,80 €
Eierlikör mit Vanille & Cointreau	0,2 l	4,00 €

- Originalrezepte aus meinem Kochbuch -

Nur Samstag und Sonntag:

Unsere Erdbeertorte	4,90 € / Stück
Rhabarber-Baiser-Kuchen	4,20 € / Stück

Eis & Dessert

Dessert

CRÈME BRÛLÉE	10,50 €
echte Bourbon-Vanille rote Beerengrütze	
CAFÉ GOURMAND	9,50 €
Mini-Dessertauswahl zum Naschen und Genießen Mokka oder Espresso	
FRANZÖSISCHE ZITRONENTARTE	9,80 €
Baiserhaube karamellierte Würz-Orangenfilets Granatapfel	

Eis

SCHWARZWÄLDER KIRSCH	9,50 €
1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella 1 Kugel Ecuador-Schokolade Sahne Schatten- morellen Schokolade Edelkirschlikör	
HIMBEER-VANILLE	8,80 €
1 Kugel Himbeersorbet 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella Sahne Himbeermark Valrhona-Schokolade	
SCHOKOLADE	8,60 €
2 Kugeln Ecuador-Schokolade 1 Kugel Stracciatella Sahne weiße Schokoladen- soße Milkschokoladensplitter	

FRÜCHTE	8,70 €
1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Himbeersorbet 1 Kugel Grüner-Apfel- Sorbet Sahne frische Früchte	
EIERLIKÖR	9,20 €
1 Kugel Ecuador-Schokolade 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella Sahne unser Eierlikör Valrhona-Knusperperlen	
CAPPUCCINO	8,40 €
2 Kugeln Cappuccino 1 Kugel Bourbon-Vanille Sahne Kaffeelikör Moccabohne	
COCONUT-CHOC	9,40 €
2 Kugeln Cocos Cabana 1 Kugel Stracciatella Sahne Ananassalat dunkle Schokoladensoße Cocos-Chips	

Unsere Eissorten: je Kugel 2,40 €
Bourbon-Vanille | Dark Chocolate | Stracciatella
Cocos Cabana | Cappuccino
Grüner-Apfel-Sorbet | Himbeer-Sorbet