

Schumanns Gänse-Kehraus

Freitag, 27.01.23-Sonntag, 29.01.23

Hier bieten wir letztmalig zum Saisonende unsere Gänsepakete an.



Gern können Sie unser Gänsepaket (1 knusprig gebratene Gans mit Klößen, Rotkohl und Soße sowie 1 Flasche Wein, ausreichend für 4-6 Personen) auch bei uns für zu Hause abholen.

Bitte bestellen Sie mindestens 3 Tage vorher und bitte bringen Sie zur Abholung eigene Gefäße mit.
Eine Abholung der Gänse ist in unserer Gänsesaison nach Vorbestellung Freitag und Sonnabend zwischen 10-11 Uhr und zwischen 16-17 Uhr und am Sonntag zwischen 10-11 Uhr möglich.

**Unsere Gänsesaison 2023 startet
am 25. Oktober.**

Alle Informationen
und Reservierung unter:



Valentinsmenü 2023

Dienstag, 14.02.2023
Ab 17.00 Uhr



VORSEISENÉTAGÈRE

Steinpilz-Tiramisu | marinierte Pfifferlinge
Honig-Senf-Mayonnaise
lauwarmer Lauch-Quiche | Crème fraîche
Kürbis-Chutney

Terrine vom Norweger-Lachs
Nordseekrabbensalat
Wachtelei

UNSERE TRÜFFELSCHAUMSUPPE

frisch gehobelter Trüffel

GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ

Morchelrahmsoße
Kartoffelpüree mit Feldsalat-Pesto
glasieretes Wintergemüse

SCHOKOLADEN-FONDUE

frische Fruchtfleets | Allerlei zum Dippen
weiße und dunkle Valrhona-Schokolade

Preis für 2 Personen: 138,00 €
(inkl. Aperitif u. korrespondierender Weine)

Bitte reservieren Sie
rechtzeitig über unsere website:



Buchlesung mit Armin Schumann und Peter Kube

am Donnerstag, 16.03.2023

Einlass: 18.00 Uhr
Beginn 18.30 Uhr



*Veranstaltungs-Tipp:
Comédie Dresden,
17.04.2023, 19:30 Uhr*

*Kochkunst trifft
Wortkunst mit Peter
Kube und Armin
Schumann*

RHEINHESSEISCHER SPUNDEKAB

Mini-Brezel

DIE TITELSEITE

OMA HERMINES MARKKLÖSCHENSUPPE

GESCHMORTE KANINCHENKEULE

französische Senfsoße | Ingwer-Möhren-
Kartoffelstampf
gebratene Edelpilze

KIRSCHENMICHEL

Sauerkirschen | Weinschaumsoße

Eintrittskarte: 76,00 € pro Person

(inkl. Aperitif, Menü, Wasser und korrespond. Weine)

Bitte reservieren Sie
rechtzeitig über unsere website:



Austern für Genießer

Freitag, 20. Januar 2023

1 Dutzend Austern, serviert in 6 Gängen



AUSTERN - klassisch und Tatar -
Zitrone | Schalottenvinaigrette | Tomate
Chesterbrot | Avocado

AUSTERN - exotisch -
Gurke | Wasabi | Crème fraîche | Mango
Forellen-Kaviar

AUSTERN - geschäumt -
Dill | Saure Sahne | Riesling

AUSTERN - überbacken -
Sauce hollandaise | Blattspinat | Trüffel

AUSTERN – gourmet -
Rahmspitzkohl | Nordseekrabben
echter Stör-Kaviar

AUSTERN - paniert -
lila Kartoffelsalat | Zitrone | Remoulade

DESSERT

132,00 € pro Person

(inkl. korrespondierender Weine, Wasser, 1 Glas
Champagner)

Bitte reservieren Sie
rechtzeitig über unsere website:



Wir freuen uns
auf Ihren Besuch,

Ihre Familie Schumann

Unsere Öffnungszeiten:

Mo, Di	Wir sammeln neue Ideen.
Mi	12.00 - 22.00 Uhr
Do	12.00 - 22.00 Uhr
Fr	12.00 - 22.00 Uhr
Sa	12.00 - 23.00 Uhr
So	11.00 - 17.00 Uhr

Warme Küche von 12.00-14.00 Uhr
und von 17.00-21.00 Uhr,
sonntags von 11.00-15.00 Uhr

An Feiertagen können die Öffnungszeiten
abweichen.

**Unser neuer Regiomat steht Ihnen direkt
neben unserer Haupteingangstür
rund um die Uhr zur Verfügung.**

Bitte beachten Sie, dass unser Büro von Montag
bis Freitag von 9-15 Uhr besetzt ist. Außerhalb
dieser Zeiten können Sie Ihre Reservierung gern
per Mail über

bestellung@schumanns-genusswerkstatt.de
aufgeben.

Schumann's Genusswerkstatt

Restaurant GmbH

Inh. Armin Schumann

Kastanienweg 7 | 01896 Pulsnitz

Tel: 035 955 / 438 41

info@schumanns-genusswerkstatt.de

www.schumanns-genusswerkstatt.de

www.facebook.com/SchumannsGenuss

instagram: @schumanns_genusswerkstatt



Genuss-Vorschau
2023