

# Wochenkarte

17. - 21. April 2024

## unsere hausgemachten Drinks

HAUSAPERITIF 0,1 l 7,10 €  
Zitronenlikör mit Sekt aufgefüllt

UNSERE ZITRUS-LIMONADE 0,3 l 4,40 €  
Orange | Mandarine | Zitrone  
Limone | Ingwer

SCHUMANN'S BELIEBTE MAIBOWLE  
ausgesuchte Weine | Waldmeistersirup  
frisches Maikraut aus unserem Garten  
0,1 l / 3,00 € 0,2 l / 5,80 €

## Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE 8,60 €  
Markklößchen | Gemüsestreifen

SPARGEL-CRÈMESUPPE mit Croûtons 8,50 €  
Schinkenstreifen | Schnittlauch

BÄRLAUCH-CRÈMESUPPE 8,90 €  
Buttercroûtons

## Vorspeisen

RINDER-CARPACCIO 16,40 €  
marinierte Buchenpilze | Rucola | Kräuter  
Pflaumen-Balsamico | Parmesan | Bärlauchpesto

SPARGELSALAT 17,90 €  
frische Gartenkräuter | Frankfurter Grüne Soße  
gekochtes Ei | original Schwarzwälder Schinken

DREIERLEI VOM LAUTERBACHER 18,50 €  
BIO-ZIEGENKÄSE | Bärlauch-Frischkäse  
Burggeist-Weichkäse | gebackene Zieglinde  
Cassis-Ingwer-Chutney | Pflücksalat | Kräuter

KAVIAR-RÖSTI  
lauwarmes Kartoffelrösti | Limonen-Crème fraîche  
Rucola | Schalotten | gehacktes Ei | echter Stör-Kaviar  
mit 10 g Kaviar 22,00 €  
mit 20 g Kaviar 29,00 €

VORSPEISEN-AUSWAHL zum Teilen, Probieren  
und Genießen | mit hausgemachten  
Produkten und Spezialitäten der Region

5-facher Genuss 15,30 €  
7-facher Genuss 18,50 €

## frischer deutscher Spargel

Portion Stangenspargel | Petersilienkartoffeln  
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise  
oder Bärlauch-Hollandaise 22,80 €  
plus 1 kleines Wiener Kalbsschnitzel 10,90 €  
plus 1 Portion geräuchertes Schweinelendchen 8,90 €

## Weinempfehlung aus unserem Familienweingut:

- mein Bruder Jörn Schumann -  
Schwabenheim | Rheinhessen  
2023 SILVANER, trocken  
0,1 l / 4,60 € 0,2 l / 8,60 € 0,75 l / 28,50 €

## Fleisch

KALBSLEBER mit Vanillesalz 22,80 €  
Kartoffelpüree | Äpfel | gebratene Zwiebeln  
Gemüse

KALBSTAFELSPITZ, geschmort 27,80 €  
Rahmsoße | böhmische Semmelknödel  
Gemüse | gebratene Edelpilze

RINDERROULADE nach Omas Rezept 21,90 €  
kräftige Soße | Klöße | Apfelrotkohl

RINDERBACKE, butterzart geschmort 21,50 €  
Rotweinsoße | Kloß | Pilze | Selleriepüree  
Gemüse

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST 33,00 €  
fermentierter Spitzkohl | Orangensoße  
Kartoffelplätzchen

LAMM-ZWEIERLEI 28,50 €  
Rückenfilet mit Kräuterkruste | feines Ragout  
Ratatouille | Kartoffelgratin

## für Steak-Liebhaber

MEDAILLONS VOM KALBSFILET 36,50 €  
Morchel-Rahmsoße | böhm. Semmelknödel-  
scheiben | Gemüse

RUMPSTEAK 27,50 €  
gebratene Zwiebeln | Bärlauchbutter  
Bratkartoffeln | Salatteller

## Schnitzel

SCHWEINESCHNITZEL „Wiener Art“ 18,60 €  
Bratkartoffeln | gemischter Salatteller

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL 25,80 €  
Zitrone | Preiselbeeren | Gurken-Kartoffelsalat

*guten Appetit  
Jörn Schumann*

Fisch		vegetarisch	
MATJES-VARIATION Rot-Weiß Petersilien- oder Bratkartoffeln	18,60 €	GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, überbacken Bergkäse   getrocknete Tomaten   Kräuter der Provence   Ingwer-Möhren-Kartoffelstampf Bärlauchsoße	18,50 €
HAUSGEBEIZTER FRÜHLINGSLACHS (kalt) Zitrone-Fenchel-Limone   Frankfurter Grüne Soße Ei   warmes Kartoffelrösti	18,60 € / 22,80 €	BÄRLAUCH-PAPPARDELLE - ital. Eierbandnudeln mit Bärlauchpesto - gebratene Edelpilze   Kirschtomaten Parmesan   Blattsalate mit Kürbiskern-Dressing	18,60 € / 23,50 €
GEBRATENE MAISCHOLLEN-FILETS „Müllerin Art“ Spargel-Frühlingslauch-Ragout   Butter Petersilienkartoffeln	27,80 €		
GEBRATENES SKREIFILET Garnelenspieß   Safran-Graupen-Risotto Granatapfel-Spitzkohl-Gemüse	28,50 €		

### Salatbowl / aus der kalten Küche

KNACKIGE BLATT-SALATE frische Kräuter   Hausdressing   Tomate Radieschen   marinierte Buchenpilze   geröstete Sonnenblumenkerne   Brotchips   gebratene Hähnchenbruststreifen in süßer Chilisoße	19,80 €
ROASTBEEFSCHIEBEN Remoulade   Ei   Salatbouquet   Bratkartoffeln	19,50 €

**Unsere Empfehlung zum Mitnehmen:**  
 UNSER EIERLIKÖR 0,2 l 4,00 €  
 FRISCHES BÄRLAUCHPESTO 200 g-Glas 6,00 €

## Eis & Dessert

### Dessert

CRÈME BRÛLÉE echte Bourbon-Vanille   rote Beerengrütze	12,80 €	FRÜCHTE 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Himbeer-Sorbet   1 Kugel Mango-Sorbet Sahne   frische Früchte	10,90 €
CAFÉ GOURMAND Mini-Dessertauswahl zum Naschen und Genießen Mokka oder Espresso	12,80 €	EIERLIKÖR 1 Kugel Dark Chocolate 1 Kugel Bourbon-Vanille   1 Kugel Stracciatella Sahne   unser Eierlikör   Valrhona-Knusperperlen	11,50 €
UNSERE FRANZÖSISCHE ZITRONENTARTE Baiser	12,50 €		

### Eis

SCHWARZWÄLDER KIRSCH 1 Kugel Bourbon-Vanille   1 Kugel Stracciatella 1 Kugel Dark Chocolate   Sahne   Schattenmorellen Schokolade   Edelkirschlikör	10,50 €	CAPPUCCINO 2 Kugeln Café de Brasil 1 Kugel Bourbon-Vanille   Sahne Kaffeelikör   Moccabohne	10,90 €
SCHOKOLADE 2 Kugeln Dark Chocolate 1 Kugel Stracciatella   Sahne   weiße Schokoladen- soße   Milkschokoladensplitter	10,90 €	COCONUT-CHOC 2 Kugeln Cocos Cabana   1 Kugel Stracciatella Sahne   Anassalat   dunkle Schokoladensoße Cocos-Chips	10,80 €
HIMBEER-VANILLE 1 Kugel Himbeer-Sorbet   1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella   frische Himbeeren Sahne   Himbeermark   Valrhona-Schokolade	11,90 €	<b>Unsere Eissorten:</b> Bourbon-Vanille   Dark Chocolate   Stracciatella Cocos Cabana   Café de Brasil Mango-Sorbet   Himbeer-Sorbet	je Kugel 3,20 €