

Wochenkarte

29. Mai – 02. Juni 2024

unsere hausgemachten Drinks

HAUSAPERITIF Zitronen- oder Rhabarberlikör mit Sekt aufgefüllt	0,1 l	7,10 €
UNSERE ZITRUS-LIMONADE Orange Mandarine Zitrone Limone Ingwer	0,3 l	4,40 €
SCHUMANN'S BELIEBTE KRÄUTERBOWLE ausgesuchte Weine Waldmeistersirup frische Blüten und Kräuter aus unserem Garten	0,1 l / 3,00 €	0,2 l / 5,80 €

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE Markklößchen Gemüsestreifen	8,60 €
SPARGEL-CRÈMESUPPE mit Croûtons Schinkenstreifen Schnittlauch	8,50 €
WASABI-KRESSE-SUPPE Buttercroûtons	8,90 €

Vorspeisen

RINDER-CARPACCIO marinierte Buchenpilze Rucola Kräuter Pflaumen-Balsamico Parmesan	16,40 €
SPARGELSALAT frische Gartenkräuter Frankfurter Grüne Soße gekochtes Ei Hirsch-Schinken	17,90 €
DREIERLEI VOM LAUTERBACHER BIO-ZIEGENKÄSE Rucola-Frischkäse Burggeist-Weichkäse gebackene Zieglinde Cassis-Ingwer-Chutney Pflücksalat Kräuter	18,50 €
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 Spargel aus dem Haselbachtal

Portion Stangenspargel Petersilienkartoffeln zerlassene Butter oder Sauce 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 Kartoffelpüree Äpfel gebratene Zwiebeln Gemüse	22,80 €
KALBSTAFELSPITZ, geschmort Rahmsoße Klöße grün-weißer Stangenspargel gebratene Edelpilze	27,80 €
KALBFLEISCH-FRIKADELLE Großmutter's Spargelgemüse Kartoffelpüree mit Rucolapesto	18,80 €
RINDERROULADE nach Omas Rezept kräftige Soße Klöße Apfelrotkohl	21,90 €
RINDERBACKE, butterzart geschmort Rotweinsoße Kloß Pilze Selleriepüree Gemüse	21,50 €
GEBRATENE KALBSNIERCHEN Dijon-Senf-Soße grünes Spargelrisotto	19,80 €
LAMM-ZWEIERLEI Rückenfilet mit Kräuterkruste feines Ragout Ratatouille Kartoffelgratin	28,50 €

für Steak-Liebhaber

RUMPSTEAK gebratene Zwiebeln Bärlauchbutter Bratkartoffeln Salatteller	27,50 €
300 g DRY-AGED RIB-EYE-STEAK - vom sächsischen Jungbullen - - 16 Wochen gereift - Rosmarinkartoffeln grüne Bohnen	42,00 €
DRY-AGED XL-KOTELETT - vom sächsischen Landschwein - - 4 Wochen gereift - Bärlauchbutter gebratene Edelpilze Bratkartoffeln kleiner Spargelsalat	29,80 €

guten Appetit
Jörn Schumann

Schnitzel		vegetarisch	
SCHWEINESCHNITZEL „Wiener Art“ Bratkartoffeln gemischter Salatteller	18,60 €	GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, überbacken Bergkäse getrocknete Tomaten Kräuter der Provence Ingwer-Möhren-Kartoffelstampf Wasabi-Kresse-Soße	18,50 €
ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL Zitrone Preiselbeeren Gurken-Kartoffelsalat	25,80 €	TRÜFFEL-PAPARDELLE - ital. Eierbandnudeln in Trüffel-Rahmsoße - frisch gehobelter Sommertrüffel kleiner Blattsalat in Kürbiskern-Dressing	18,80 € / 23,80 €
Fisch		Salatbowl / aus der kalten Küche	
MATJES-VARIATION Rot-Weiß Petersilien- oder Bratkartoffeln	18,60 €	KNACKIGE BLATT-SALATE frische Kräuter Hausdressing Tomate Radieschen marinierte Spargelstücke geröstete Sonnenblumenkerne Brotchips gebratene Hähnchenbruststreifen in süßer Chilisoße	19,80 €
HAUSGEBEIZTER FRÜHLINGSLACHS (kalt) Zitrone-Fenchel-Limone Frankfurter Grüne Soße Ei warmes Kartoffelrösti	18,60 € / 22,80 €	UNSERE MAGERE EISBEINSÜLZE Remoulade Ei Salatbouquet Bratkartoffeln	18,60 €
GEBRATENE MAISCHOLLEN-FILETS „Müllerin Art“ grünes Spargelgemüse Butter Petersilienkartoffeln	27,80 €		
THUNFISCH-STEAK, rosa gebraten grünes Spargelrisotto Zitronensoße	34,00 €		

Eis & Desert

Dessert			
CRÈME BRÛLÉE echte Bourbon-Vanille Cointreau-Erdbeeren	12,80 €	FRÜCHTE 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Himbeer-Sorbet 1 Kugel Mango-Sorbet Sahne frische Früchte	10,90 €
CAFÉ GOURMAND Minidessert-Auswahl 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 €	CAPPUCCINO 2 Kugeln Cappuccino 1 Kugel Bourbon-Vanille Sahne Kaffeelikör Moccabohnen	10,90 €
Eis		COCONUT-CHOC 2 Kugeln Cocos Cabana 1 Kugel Stracciatella Sahne Ananassalat dunkle Schokoladensoße Cocos-Chips	10,80 €
SCHWARZWÄLDER KIRSCH 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella 1 Kugel Dark Chocolate Sahne Schattenmorellen Schokolade Edelkirschlikör	10,50 €	Unsere Eissorten: Bourbon-Vanille Dark Chocolate Stracciatella Cocos Cabana Cappuccino Mango-Sorbet Himbeer-Sorbet	je Kugel 3,20 €
SCHOKOLADE 2 Kugeln Dark Chocolate 1 Kugel Stracciatella Sahne weiße Schokoladensoße Milkschokoladensplitter	10,90 €		
HIMBEER-VANILLE 1 Kugel Himbeer-Sorbet 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella frische Himbeeren Sahne Himbeermark Valrhona-Schokolade	11,90 €		