

# Wochenkarte

16. - 20. April 2025

## unsere hausgemachten Drinks

HAUSAPERITIF Rumtopflikör oder Blutorangen-Ingwer-Likör mit Sekt aufgefüllt	0,1 l	7,30 €
UNSERE ZITRUS-LIMONADE Orange   Mandarine   Zitrone   Limone Ingwer   ein Hauch Zimt	0,3 l	4,60 €
SCHUMANN'S BELIEBTE MAIBOWLE ausgesuchte Weine   Waldmeistersirup frisches Maikraut aus unserem Garten	0,1 l / 0,2 l	3,40 € / 6,20 €

## Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE Markklößchen   Gemüsestreifen	8,60 €
BÄRLAUCH-CRÈMESUPPE Buttercroûtons	9,50 €
REH-KRAFTBRÜHE Buchenpilze   Gemüsestreifen	7,90 €

## frische Austern aus der Bretagne

auf Eis mit Zitrone   Limone Schalotten-Vinaigrette   Chesterbrot	pro Stück	4,70 €
AUSTERNPLATTE für Genießer - Saiblings-Kaviar und Crème Fraîche - Mango   Ingwer   Wasabi - natur	3 Stk. / 6 Stk.	15,80 € / 28,80 €

Weineempfehlung: 2024 SAUVIGNON BLANC, trocken Wasem Doppelstück   Ingelheim   Rheinhessen	0,1 l / 0,2 l	4,80 € / 8,90 €
--	---------------	-----------------

## Vorspeisen

RINDER-CARPACCIO marinierte Buchenpilze   Rucola   Kräuter Pflaumen-Balsamico   Parmesan	16,80 €
DREIERLEI VON DER LAUTERBACHER BIO-ZIEGE Bärlauch-Frischkäse   Burggeist-Weichkäse gebackene Zieglinde   Cassis-Ingwer-Chutney gezupfte Salate mit ersten Wildkräutern	18,80 €
KAVIAR-RÖSTI lauwarmes Kartoffelrösti   Limonen-Crème fraîche Rucola   Schalotten   gehacktes Ei   echter Stör-Kaviar mit 10 g / 20 g Kaviar	22,00 € / 29,00 €
ZWEIERLEI KIMCHI Probierportion zur Ergänzung Ihrer Vorspeise oder einfach so	7,50 €

VORSPEISEN-AUSWAHL zum Teilen, Probieren und Genießen   mit hausgemachten Produkten und Spezialitäten der Region 5-facher / 7-facher Genuss	15,30 € / 18,50 €
--	-------------------

## Fleisch

KALBSLEBER mit Vanillesalz Kartoffelpüree   Äpfel   gebratene Zwiebeln Gemüse	24,80 €
RINDERROULADE nach Omas Rezept kräftige Soße   Klöße   Apfelrotkohl	22,90 €
RINDERFILETSPITZEN „Stroganoff“ Champignons   saure Gurke   Rote Bete   Sahne böhm. Semmelknödelscheiben   Gemüse	28,90 €
GESCHMORTE KANINCHENKEULE Apfel-Calvados-Soße   Crème Fraîche böhm. Semmelknödelscheiben   Gemüse	27,90 €
RINDERBACKE, butterzart geschmort Rotweinsauce   Kloß   Pilze Selleriepüree   Gemüse	23,50 €
FRANZÖSISCHE BARBARIE-ENTENBRUST - rosa gebraten - Orangensauce   Wirsinggemüse   Schupfnudeln	33,00 €
LAMM-ZWEIERLEI Rückenfilet mit Kräuterkruste   feines Ragout Ratatouille   Kartoffelgratin	29,50 €

## für Steak-Liebhaber

DRY-AGED RIB-EYE-STEAK - vom sächsischen Jungbullen, 16 Wochen gereift - Bärlauchbutter   Rosmarinkartoffeln   grüne Bohnen	43,00 €
DRY-AGED XL-KOTELETT - vom sächsischen Landschwein, 4 Wochen gereift - Bärlauchbutter   gebratene Edelpilze Bratkartoffeln   gemischter Salatteller	32,00 €
RUMPSTEAK gebratene Zwiebeln   Bärlauchbutter Bratkartoffeln   Salatteller	28,80 €

## Schnitzel

GEFÜLLTES KÄSESCHNITZEL - vom Kikok-Hähnchen aus dem Hause Borgmeier - Ingwer-Buttermöhren   Bratkartoffeln	28,50 €
SCHWEINESCHNITZEL „Wiener Art“ Bratkartoffeln   gemischter Salatteller	18,60 €
ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL Zitrone   Preiselbeeren   Gurken-Kartoffelsalat	25,80 €

*guten Appetit  
Christin Schumann*

Fisch	
MATJES-VARIATION Rot-Weiß Petersilien- oder Bratkartoffeln	18,60 €
UNSER HAUSGEBEIZTER FRÜHLINGSLACHS (kalt)	18,60 € / 23,80 €
Zitrone   Ingwer   erste Wildkräuter aus dem Garten Bärlauch-Mayonnaise   warmes Kartoffelrösti	
GEBRATENE SCHOLLENFILETS „Müllerin Art“	28,50 €
Butter   Petersilienkartoffeln   gebratene Edelpilze	
SÄCHSISCHES KARPFFENILET, gedämpft	23,80 €
französische Senfsoße   Grünkohl-Kartoffelstampf Salat von Roter und Gelber Bete	

UNSERE BOUILLABAISSE	18,60 / 24,80 €
franz. Fischsuppentopf mit Garnelen und Gemüse (grätenfrei)	
Sauce Rouille   geröstete Baguettescheiben	

Weinempfehlung:

2023 TAVEL ROSÉ | Rhône | Frankreich

*Tipp vom Chef: „Der kräftigste Rosé aus dem Süden Frankreichs, den ich kenne. Mit seiner komplexen Aromen-Vielfalt das i-Tüpfelchen zur Bouillabaisse.“*

0,1 l / 4,70 €      0,2 l / 8,80 €      0,75 l / 28,50 €

vegetarisch	
GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, überbacken	18,90 €
Bergkäse   getrocknete Tomaten   Kräuter der Provence   Kürbis-Kartoffelstampf	
TAGLIARINI	18,80 € / 24,80 €
- <i>feine ital. Eierbandnudeln in Bärlauch-Rahmsoße</i> - gebratene Edelpilze	
kleiner Blattsalat in Kürbiskern-Dressing	

**Salatbowl / aus der kalten Küche**

KNACKIGE BLATT-SALATE	19,80 €
frische Kräuter   Hausdressing   Tomate Radieschen   marinierte Buchenpilze   geröstete Sonnenblumenkerne   Brotchips   gebratene Hähnchenbruststreifen in süßer Chilisoße	
UNSERE MAGERE EISBEINSÜLZE	18,60 €
Remoulade   Ei   Salatbouquet   Bratkartoffeln	

**Unsere Empfehlung zum Mitnehmen:**  
BÄRLAUCHPESTO      250 g-Glas      6,00 €

## Eis & Dessert

Dessert	
CRÈME BRÛLÉE	13,50 €
echte Bourbon-Vanille   Rote Beerengrütze	
CAFÉ GOURMAND	12,80 €
Minidessert-Auswahl zum Naschen und Genießen Mokka oder Espresso	
TABEAS EISPARFAIT	14,50 €
„FICHTENSPROSSE-PISTAZIE“	
Pistazien-Amaretti   cremige Wildkräutertee-Soße Himbeeren	

**Eis**

SCHWARZWÄLDER KIRSCH	10,50 €
1 Kugel Bourbon-Vanille   1 Kugel Stracciatella 1 Kugel Dark Chocolate   Sahne   Schattenmorellen Schokolade   Edelkirschlikör	
SCHOKOLADE	10,90 €
2 Kugeln Dark Chocolate   1 Kugel Stracciatella Sahne   weiße Schokoladensoße Milkschokoladensplitter	
HIMBEER-VANILLE	11,90 €
1 Kugel Himbeer-Sorbet   1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella   frische Himbeeren Sahne   Himbeermark   Valrhona-Schokolade	

FRÜCHTE	10,90 €
1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Himbeer-Sorbet   1 Kugel Mango-Sorbet Sahne   frische Früchte	
EIERLIKÖR	11,50 €
1 Kugel Dark Chocolate 1 Kugel Bourbon-Vanille   1 Kugel Stracciatella Sahne   unser Eierlikör   Valrhona-Knusperperlen	
CAPPUCCINO	10,90 €
2 Kugeln Cappuccino   1 Kugel Bourbon-Vanille Sahne   Kaffeelikör   Moccabohnen	
COCONUT-CHOC	10,80 €
2 Kugeln Cocos Cabana   1 Kugel Stracciatella Sahne   Ananassalat   dunkle Schokoladensoße Cocos-Chips	
<b>Unsere Eisarten:</b>	je Kugel 3,40 €
Bourbon-Vanille   Dark Chocolate   Stracciatella Cocos Cabana   Cappuccino Mango-Sorbet   Himbeer-Sorbet	

*Eine Allergen-Speisekarte ist einsehbar. Bitte fragen Sie uns.*