

# Wochenkarte

02. - 05. Mai 2024

## unsere hausgemachten Drinks

HAUSAPERITIF	0,1 l	7,10 €
Zitronen- oder Rhabarberlikör 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	
WASABI-KRESSE-SUPPE	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   Hirsch-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 €
plus 1 Portion gepökelte Rinderzunge	9,80 €

## 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	
REHRÜCKENFILET, rosa gebraten	38,50 €
Morchelrahmsoße   Großmutter's Spargelgemüse böhm. Semmelknödelscheiben	
RINDERROULADE nach Omas Rezept	21,90 €
kräftige Soße   Klöße   Apfelrotkohl	
RINDERBACKE, butterzart geschmort	21,50 €
Rotweinssoße   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

RUMPSTEAK	27,50 €
gebratene Zwiebeln   Bärlauchbutter Bratkartoffeln   Salatteller	
MINUTENSTEAKS VON DER KALBSHÜFTE	32,00 €
Großmutter's Spargelgemüse   Kartoffelplätzchen	
DRY-AGED XL-KOTELETT	29,80 €
- vom sächsischen Landschwein - - 4 Wochen gereift - Bärlauchbutter   gebratene Edelpilze Bratkartoffeln   kleiner Spargelsalat	

guten Appetit  
Jörn Schumann

## Schnitzel

SCHWEINESCHNITZEL „Wiener Art“ Bratkartoffeln   gemischter Salatteller	18,60 €
ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL Zitrone   Preiselbeeren   Gurken-Kartoffelsalat	25,80 €

## Fisch

MATJES-VARIATION Rot-Weiß Petersilien- oder Bratkartoffeln	18,60 €
HAUSGEBEIZTER FRÜHLINGSLACHS (kalt) Zitrone-Fenchel-Limone   Frankfurter Grüne Soße Ei   warmes Kartoffelrösti	18,60 € / 22,80 €
GEBRATENE MAISCHOLLEN-FILETS „Müllerin Art“ Spargel-Frühlingslauch-Ragout   Butter Petersilienkartoffeln	27,80 €
GEBRATENES KABELJAU-FILET Garnelenspieß   Safran-Graupen-Risotto Granatapfel-Spitzkohl-Gemüse	28,50 €

## vegetarisch

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, überbacken Bergkäse   getrocknete Tomaten   Kräuter der Provence   Ingwer-Möhren-Kartoffelstampf Wasabi-Kresse-Soße	18,50 €
BÄRLAUCH-PAPPARDELLE - ital. Eierbandnudeln mit Bärlauchpesto - gebratene Edelpilze   Kirschtomaten Parmesan   Blattsalate mit Kürbiskern-Dressing	18,60 € / 23,50 €

## Salatbowl / aus der kalten Küche

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

# Eis & Dessert

## Dessert

CRÈME BRÛLÉE echte Bourbon-Vanille   rote Beerengrütze	12,80 €
CAFÉ GOURMAND Minidessert-Auswahl zum Naschen und Genießen Mokka oder Espresso	12,80 €
UNSERE FRANZÖSISCHE ZITRONENTARTE Baiser	12,50 €

## Eis

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

FRÜCHTE 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Himbeer-Sorbet   1 Kugel Mango-Sorbet Sahne   frische Früchte	10,90 €
EIERLIKÖR 1 Kugel Dark Chocolate 1 Kugel Bourbon-Vanille   1 Kugel Stracciatella Sahne   unser Eierlikör   Valrhona-Knusperperlen	11,50 €
CAPPUCCINO 2 Kugeln Café de Brasil   1 Kugel Bourbon-Vanille Sahne   Kaffeelikör   Moccabohne	10,90 €
COCONUT-CHOC 2 Kugeln Cocos Cabana   1 Kugel Stracciatella Sahne   Ananassalat   dunkle Schokoladensoße Cocos-Chips	10,80 €
<b>Unsere Eissorten:</b> Bourbon-Vanille   Dark Chocolate   Stracciatella Cocos Cabana   Café de Brasil Mango-Sorbet   Himbeer-Sorbet	je Kugel 3,20 €