

Wochenkarte

24. - 28. April 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 MAIBOWLE ausgesuchte Weine Waldmeistersirup frisches Maikraut 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 €
BÄRLAUCH-CRÈMESUPPE Buttercroûtons	8,90 €

Vorspeisen

RINDER-CARPACCIO marinierte Buchenpilze Rucola Kräuter Pflaumen-Balsamico Parmesan Bärlauchpesto	16,40 €
SPARGELSALAT frische Gartenkräuter Frankfurter Grüne Soße gekochtes Ei original Schwarzwälder Schinken	17,90 €
DREIERLEI VOM LAUTERBACHER BIO-ZIEGENKÄSE Bärlauch-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	22,00 € mit 20 g Kaviar 29,00 €
VORSPEISEN-AUSWAHL zum Teilen, Probieren und Genießen mit hausgemachten Produkten und Spezialitäten der Region	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 Kartoffelpüree Äpfel gebratene Zwiebeln Gemüse	22,80 €
KALBSTAFELSPITZ, geschmort Rahmsoße böhmische Semmelknödel Gemüse gebratene Edelpilze	27,80 €
RINDERROULADE nach Omas Rezept kräftige Soße Klöße Apfelrotkohl	21,90 €
RINDERBACKE, butterzart geschmort Rotweinsauce Kloß Pilze Selleriepüree Gemüse	21,50 €
ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST fermentierter Spitzkohl Orangensoße Kartoffelplätzchen	33,00 €
LAMM-ZWEIERLEI Rückenfilet mit Kräuterkruste feines Ragout Ratatouille Kartoffelgratin	28,50 €

für Steak-Liebhaber

MEDAILLONS VOM KALBSFILET Morchel-Rahmsoße böhm. Semmelknödel- scheiben Gemüse	36,50 €
RUMPSTEAK gebratene Zwiebeln Bärlauchbutter Bratkartoffeln Salatteller	27,50 €

Schnitzel

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

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)	18,60 € / 22,80 €	BÄRLAUCH-PAPPARDELLE - ital. Eierbandnudeln mit Bärlauchpesto - gebratene Edelpilze Kirschtomaten Parmesan Blattsalate mit Kürbiskern-Dressing	18,60 € / 23,50 €
Zitrone-Fenchel-Limone Frankfurter Grüne Soße Ei warmes Kartoffelrösti			
GEBRATENE MAISCHOLLEN-FILETS „Müllerin Art“	27,80 €		
Spargel-Frühlingslauch-Ragout Butter Petersilienkartoffeln			
GEBRATENES KABELJAU-FILET 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 €
ROASTBEEFSCHNEIBEN 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 €	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 €
		Unsere Eissorten: Bourbon-Vanille Dark Chocolate Stracciatella Cocos Cabana Café de Brasil Mango-Sorbet Himbeer-Sorbet	je Kugel 3,20 €

Eis

SCHWARZWÄLDER KIRSCH 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella 1 Kugel Dark Chocolate Sahne Schattenmorellen Schokolade Edelkirschlikör	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 €