

Vorspeisen

*Weißenfelser Ragout fin
(vom Kalb & Huhn mit Champignons)
mit klassischer Zitronenecke & goldbraunem Buttertost
a,g,i,l*

5,50€

*Gebackener Camembert
an buntem Blattsalat mit Preiselbeeren & Sprossen garniert
a,c,g*

6,90€

*Hausgebeizter Lachs auf Röstitaler
mit leichtem Limetten Sauerrahm-Dip an kleinem Salatbouquet
a,g,d*

7,90€

*Garnelenspieß
auf Rote Beete-Rollgerstenrisotto an Romanasalat
a,b,d,g,h,n*

8,90€

*Carpaccio vom Rinderfilet
an frisch mariniertem Rucola, Parmesanspäne & kleinem Brotkorb
a,g,l*

9,90€



Suppen

*Klare Tafelspitzsuppe
mit Kräuterfrittaten & Gemüse-Einlage*
a,c,l,i

4,50€

*Fruchtige Tomatencremesuppe
mit frittiertem Rucola & Sahnehaube*
g

4,90€

*Cremige Waldpilzsuppe
mit Edelpilz- und Lauchzwiebel-Einlage*
a,g,i

5,90€

*Käselauchcremesuppe
mit Kräuter-Einlage*
g,i

5,90€

Zu jeder Suppe reichen wir Baguette separat dazu.

Schumanns Garten



Salate

Schumanns Gartensalat

*knackiger Gartensalat mit frisch mariniertem Gartengemüse, Kräutercroutons
& einem Dressing Ihrer Wahl*

a,g

klein 4,90€

groß 8,90€

Hirtensalat mit gebratenem Hühnerbrustfilet

*auf knackigem Gartensalat, Feta-Käse, marktfrischem Gemüse
& einem Dressing Ihrer Wahl*

a,g

9,90€

Roastbeef auf Tomaten-Gurkensalat

*Roastbeef Scheiben auf angemachten Tomaten, knackigem Wintersalat,
Röstbrot & einem Dressing Ihrer Wahl*

a,c,jl

12,90€

Dressings

Honig-Senf-Dressing

Joghurt-Dressing

Himbeer-Vinaigrette

Essig-Öl-Menage

Zu jedem Salat reichen wir Baguette separat dazu.



*Hauptgänge
Schwein & Geflügel*

*In Butter goldbraun ausgebackenes Schweineschnitzel
mit Petersilienkartoffeln & kleinem Gartensalat*
a,c,l,g

—◆◆◆—
12,50€

*Hähnchenbrustmedaillons mit Tomaten-Mozzarella überbacken
auf Parmesan-Rahmtagliatelle mit frischem Rucola & Cocktailtomaten*
a,c,g,i

—◆◆◆—
13,90€

*Maispoularde mit Pilzfarce gefüllt
auf Rote Beete-Rollgerstenrisotto mit kräftigem Parmesan & Cocktailtomaten*
a,c,g,i

—◆◆◆—
14,50€

*Grillteller-Trilogie: Steaks vom Rind, Schwein & Geflügel
auf rustikalem Röstgemüse an Steakhouse Pommes*
l,g

—◆◆◆—
17,90€



*Hauptgänge
Wild & Rind*

*Oma's leckere Rinderroulade „Hausfrauen Art“
an Apfelrotkohl mit Petersilienkartoffelklößen
dazu eine saftige Rotweinsauce*

a, i, j, l

—◆◆—
13,90€

*Ragout vom heimischen Hirsch
an Speckrosenkohl, Kräuter-Schupfnudeln & Preiselbeerbirne*

a, c, g, i, j, l

—◆◆—
14,90€

*geschmorte Ochsenbäckchen
an Selleriepüree mit Karottengemüse, kleinem Salatbouquet & Rotweinjus*

a, c, g, i, j

—◆◆—
15,50€

*Weißenfelser Tafelspitz in Rinderbouillon gekocht
an Rahmspinat, Meerrettich-Kräutersauce
& Thüringer Klöße*

—◆◆—
15,90€

*Entrcôte (Rohgewicht 250g) - medium gebraten
an gebackenen Kartoffelwürfeln, Rotwein-Schalotten-Jus & kleinem Salatbouquet*

l, g

—◆◆—
21,90€



Fisch

Goldbraun gebratenes Zanderfilet

auf Rote Beete-Rollgerstenrisotto an sautiertem Tomatengemüse & Zitronenbutter

a,d,g

15,90€

Lachsforellenfilet von der Binnenfischerei Weißenfels

auf Kräutertagiatelle, Parmesanspäne & Salatbouquet

a,d,g

16,90€

Fischgrillteller

*Filet vom Zander, Wolfsbarsch, Lachsforelle, Flusskrebs
auf rustikalem Röstgemüse, Petersilienkartoffeln & Zitronenbutter*

a,b,d,i

18,90€

Vegetarisch/Vegan

Tagiatelle

in leichter Parmesanrahmsauce, getrocknete Tomaten & frischem Rucola

a,g

9,50€

Deftige Schupfnudeln

in Sahne-Tomatensauce mit Feta Käse garniert

a,c,g

10,50€

Vegan paniertes Gemüse

auf knackigem Blattsalat, sautierten Tomaten mit Essig-Öl-Menage

10,90€

*Zu jedem vegetarischen Gericht reichen wir Ihnen
ein kleines Salatschüsselchen.*



*für die Kleinen
nur das Beste*

Graf Dracula

*Nudeln mit einer saftigen Tomatensauce,
dazu reichen wir ein Schälchen geriebenen Käse*
g,a



4,50€

Der Milchzwerg

*Milchreis mit frischen Früchten aus garniert,
dazu Zimt-Zucker und Apfelmus*
g



klein 5,00€

groß 6,80€

Captain Nemo

Fischstäbchen mit Spinat & Pommes Frites
a,g,d



5,50€

Donald Duck

*selbstgemachte Hähnchen-Nuggets mit Buttererbsen
und Pommes Frites*
g,a



5,50€

Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.



Desserts

Das Kleine für danach

Bourbon-Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen
c,fg

3,90 €

Betrunkenes Duett

*Hausgemachte Mousse aus dunkler Kaffeeschokolade mit Eierlikör aromatisiert
und fruchtigen Waldbeeren*
2,g

5,90 €

*Schokoladensoufflé trifft weißes Schokomousse
mit Karamellsauce und Nüssen garniert*
a,c,e,g

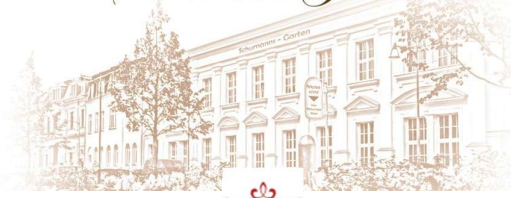
6,90€

Käseplatte

*kleine Auswahl von Hart & Weichkäse mit feinen Feigensenf,
Walnusskernen & kleinem Brotkorb*
a,g,j

9,90€

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.



*Auf Vorbestellung bieten
wir Ihnen das Außergewöhnliche an*

*Käsefondue ab zwei Personen
mit Baguette & Weintrauben so viel Sie mögen*

*In der Schweiz nimmt das Käsefondue den Status eines Nationalgerichtes ein,
entsprechend viele Bräuche und Gewohnheiten ranken sich darum.*

*So ist es beispielsweise ein verbreiteter Brauch,
dass ein Teilnehmer, der sein Stück Brot im Fondue-Topf verliert, eine Runde Weißwein,
Schnaps oder Ähnliches bezahlen oder aufstehen und ein Lied singen muss.*

a,c,g,i

20,90€ p.P.

Fondue „Bourguignonne“

(Burgunder-Fondue)

oder Öl-Fondue

mit Rinderfilet, Hühnerbrustfilet & Schweinefilet auf Gemüseplatte

*Dabei wird eine zuvor erwärmte Brühe oder Fett bei Tisch
über einem Tischkocher, einem sogenannten Rechaud, heiß gehalten.*

*Unter Zuhilfenahme spezieller Spieße werden mundgerechte Bissen
in die erhitzte Flüssigkeit getaucht.*

a,c,g,i

29,90€ p.P.



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse