



VORSPEISEN

WEIßENFELSER RAGOUT FIN

~ VOM KALB & HUHN MIT CHAMPIGNONS ~

MIT KLASSISCHER ZITRONENECKE & GOLDBRAUNEM BUTTERTOAST



8,10€

GEBACKENER CAMEMBERT

MIT EINEM SALATBOUQUET, DAZU PREISELBEEREN UND BUTTERTOAST



9,70€

CARPACCIO VOM RIND

~ MIT OLIVENÖL UND BALSAMICO ~

DAZU FRISCHER RUCOLA, GEHOBELTER GRANA PADANO
& MEERSALZFLOCKEN



12,50€



SUPPEN

PASTINAKEN-MÖHRENSUPPE

MIT EINER SAHNEHAUBE UND BUTTERCROUTONS



6,90€

TOMATEN-INGWERSUPPE

MIT EINER SAHNEHAUBE UND BUTTERCROUTONS



7,10€

ZU JEDER VORSPEISE & SUPPE REICHEN WIR BAGUETTE SEPARAT DAZU





SALATE

KLEINER SCHUMANNS GARTENSALAT

*KNACKIGER GARTENSALAT MIT FRISCH MARINIERTEM GARTENGEMÜSE, KRÄUTERCROUTONS
& EINEM DRESSING IHRER WAHL*



6,10€

GROßER SCHUMANNS GARTENSALAT

*KNACKIGER GARTENSALAT MIT FRISCH MARINIERTEM GARTENGEMÜSE, KRÄUTERCROUTONS
& EINEM DRESSING IHRER WAHL*



11,10€

HÄHNCHENBRUSTFILET

*AUF KNACKIGEM GARTENSALAT MIT FRISCH MARINIERTEM GARTENGEMÜSE, KRÄUTERCROUTONS
& JOGHURTDRESSING*



15,50€

ZU JEDEM SALAT REICHEN WIR BAGUETTE SEPARAT DAZU



DRESSINGS

*JOGHURT-DRESSING
ESSIG-ÖL-MENAGE
HONIG-SENF DRESSING*

*KLASSIKER
HAUPTGÄNGE*

*GOLDBRAUN AUSGEBACKENES SCHWEINESCHNITZEL
MIT PETERSILIENKARTOFFELN, BRATENSAUCE & EINEM KLEINEN GARTENSALAT*

17,80€

*GOLDBRAUN AUSGEBACKENES SCHWEINESCHNITZEL MIT RAHMCHAMPIGNONS
MIT PETERSILIENKARTOFFELN, CHAMPIGNONRAHMSAUCE & EINEM KLEINEN GARTENSALAT*

20,30€

*GESCHMORTE RINDERROULADE
AN APFELROTKOHL, MIT KARTOFFELKLÖßEN, IN EINER KRÄFTIGEN ROTWEINSAUCE*

21,10€

*GEBRATENE HÄHNCHENBRUST SALTIMBOCCA (MIT SCHINKEN UND SALBEI)
AUF SHIITAKE-KRÄUTER TAGLIATELLE, DAZU SAUTIERTE KIRSCHTOMATEN UND EIN SALATBOUQUET*

23,40€

*KLASSISCHER RINDERTAFELSPITZ
MIT EINER LEICHTEN MEERRETTICHSAUCE, DAZU RAHMWIRSING AN GEBACKENEN KARTOFFELKLÖßEN
UND EIN KLEINES SALATBOUQUET*

24,70€

*GEBRATENES LACHSFORELLENFILET
IN MANDELBUTTER AUF EINEM RAHMIGEN KARTOFFEL-RISOTTO, DAZU EIN WIRSING-TOMATEN GEMÜSE
UND EIN KLEINES SALATBOUQUET*

24,90€

*RUMPSTEAK (250G) CAFE DE PARIS
(LEICHTE RAHMSAUCE MIT CAFE DE PARIS BUTTER GEBUNDEN) MIT BOHNENBÜNDCHEN UND GEBACKENEN
MANDELKROKETTEN, DAZU EIN KLEINES SALATBOUQUET*

28,90€



VEGETARISCH - VEGAN

*SERVIETTENKNÖDEL ÜBERBACKEN MIT RAHMCHAMPIGNONS
DAZU EIN KLEINER GEMISCHTER GARTENSALAT*



16,20€

*SÜßKARTOFFEL-CURRY MIT SPINAT UND TOMATEN
DAZU INDISCHES BROT AUS DEM TONOFEN
UND EIN KLEINER GEMISCHTER GARTENSALAT (ESSIG-ÖL-DRESSING)*



16,20€

ZU JEDEM VEGETARISCHEN / VEGANEN GERICHT REICHEN WIR EINEN KLEINEN SALAT MIT VINAIGRETTE



BEILAGEN-ÄNDERUNGEN



2€ AUFPREIS

BRATKARTOFFELN

POMMES FRITES

TAGLIATELLE

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

GRAF DRACULA

NUDELN MIT EINER SAFTIGEN TOMATENSAUCE,
DAZU REICHEN WIR EIN SCHÄLCHEN GERIEBENEN KÄSE

5,00€



MILCHZWERGE

MILCHREIS MIT FRISCHEN FRÜCHTEN AUSGARNIERT,
DAZU ZIMT-ZUCKER UND APFELMUS

KLEIN 5,60€

GROß 7,60€

SCHWEINCHEN DICK

MINI SCHNITZEL MIT BUTTERMÖHREN & KARTOFFELN

6,10€



DONALD DUCK

SELBSTGEMACHTE HÄHNCHEN-NUGGETS
MIT BUTTERERBSEN UND POMMES FRITES

6,10€



DESSERT

TARTUFO NICCIOLA

*HASELNUSSEIS MIT EINEM SCHOKOKERN, KAMELISIERTEN NÜSSEN UND BAISERSTÜCKE
DAZU EIERLIKÖR, SAHNEHAUBE UND ERDBEERDESSERT SAUCE*



8,10€

GEBACKENE APFELKÜCHLE

*MIT ZUCKER UND ZIMT AN EINER VANILLESAUCE,
DAZU EINE KLEINE SAHNEHAUBE UND EINE KUGEL VANILLEIS*



8,60€

*DAS TEAM VOM SCHUMANNS GARTEN WÜNSCHT IHNEN
EINEN ANGENEHMEN AUFFENTHALT UND EINEN GUTEN APPETIT!*