



## *VORSPEISEN*

*WEIßENFELSER RAGOUT FIN  
(VOM KALB & HUHN MIT CHAMPIGNONS)  
MIT KLASSISCHER ZITRONENECKE & GOLDBRAUNEM BUTTERTOAST*

*7,70€*

*BRUSCHETTA MIT TOMATEN UND KNOBLAUCH  
DAZU FRISCHER RUCOLA UND GEHOBELTER GRANA PADANO*

*8,80€*

*TATAR VON DER LACHSFORELLE  
VERFEINERT MIT OLIVEN-LIMONEN-ÖL UND FRISCHEN FRÜHLINGSLAUCH  
AUF EINEM GEBACKENEN KARTOFFELRÖSTI UND EINEM WACHTEL SPIEGELEI  
AN EINEM KLEINEN SALATBOUQUET*

*10,60€*



## *SUPPEN*

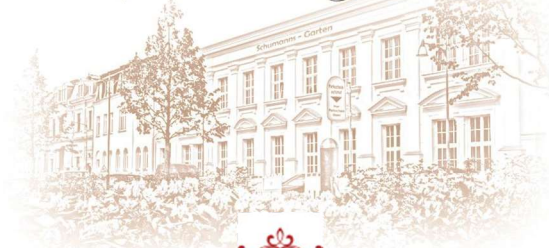
*BÄRLAUCHCREMESUPPE  
MIT EINER SAHNEHAUBE DAZU BUTTER CROUTONS*

*5,60€*

*CREMIGE BRUNNENKRESSE SUPPE  
MIT EINEM GERÖSTETEN SPECK STRFEIFEN*

*6,20€*

*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*

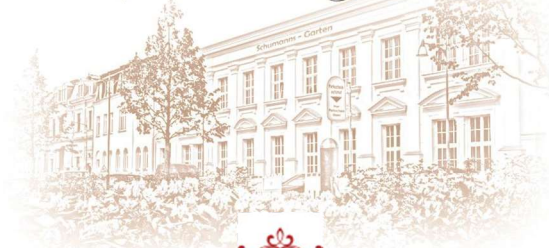
*AUF KNACKIGEM GARTENSALAT MIT FRISCH MARINIERTEM GARTENGEMÜSE, KRÄUTERCROUTONS  
& JOGHURTDRESSING*

*15,50€*

*ZU JEDEM SALAT REICHEN WIR BAGUETTE SEPARAT DAZU*

*DRESSING*

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



*HAUPTGÄNGE*  
*KLASSIKER*

*IN BUTTER GOLDBRAUN AUSGEBACKENES SCHWEINESCHNITZEL  
MIT PETERSILIENKARTOFFELN & EINEM KLEINEN GARTENSALAT*

*17,80€*

*HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT BÄRLAUCH UND FRISCHKÄSE  
AUF RISI BISI RISOTTO, DAZU SAUTIERTES BOHNEN-TOMATENGEMÜSE  
UND EINEM KLEINEN SALATBOUQUET*

*17,90€*

*GESCHMORTER SPANFERKELROLLBRATEN IN DUNKELBIERSAUCE  
AUF EINEM ANANAS-SAUERKRAUT DAZU BÄRLAUCH-SERVIETTENKNÖDEL  
UND EINEM KLEINEN SALATBOUQUET*

*18,00€*

*GEBRATENES LACHSFORELLENFILET  
AUF EINEM RAHMIGEN KARTOFFEL-GEMÜSE-RAGOUT,  
DAZU SAUTIERTE KIRSCHTOMATEN UND LAUCHZWIEBELN,  
MIT EINEM KLEINEN SALATBOUQUET*

*19,00€*

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

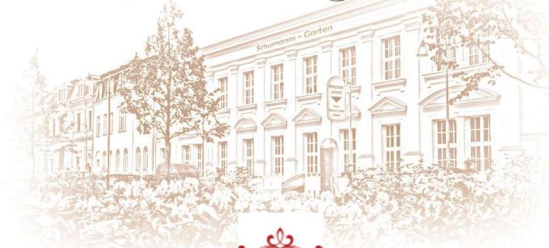
*21,10€*

*GRILLTELLER-TRILOGIE: STEAKS VOM RIND, SCHWEIN & GEFLÜGEL  
AUF KNACKIGEM RÖSTGEMÜSE, DAZU POMMES FRITES*

*24,50€*

*GEBRATENES LAMMKAREE AUF BÄRLAUCH-RISOTTO  
AUF EINEM CREMIGEN BOHNEN-TOMATENGEMÜSE  
DAZU EINE KRÄFTIGE LAMM JUS UND FRISCHE BRUNNENKRESS*

*25,20€*



*VEGETARISCH /  
VEGAN*

*RAVIOLI MIT EINER PILZFÜLLUNG  
IN EINER RAHMSAUCE VON FRISCHEM BÄRLAUCH  
DAZU SAUTIERTE KIRSCHTOMATEN, GERÖSTETE PINIENKERNE UND GEHOBELTEN GRANA PADANO*

*13,30€*

*GRÜNE TAGLIATELLE MIT ROTER LINSENBLOGNESE  
MIT GERÄUCHERTEN TOFU UND FRISCHER BRUNNENKRESSE*

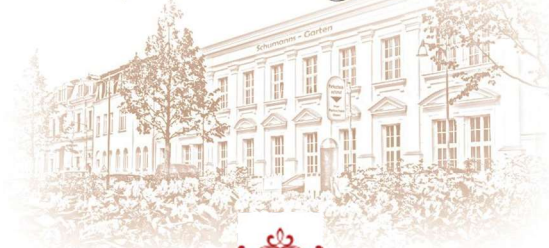
*14,50€*

*ZU JEDEM VEGETARISCHEN / VEGANEN GERICHT REICHEN WIR EINEN KLEINEN SALAT*

*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€*

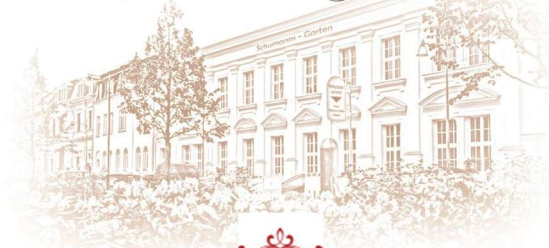


*DONALD DUCK*

*SELBSTGEMACHTE HÄHNCHEN-NUGGETS  
MIT BUTTERERBSEN UND POMMES FRITES*

*6,10€*





*DESSERT*

*EIERLIKÖR PARFAIT MIT HEIDELBEEREN  
MIT SCHLAGSAHNE UND FRÜCHTEN*



*8,00€*

*WARMES SCHOKOLADENSOUFFLÉ  
AUF EINEM AMARENA-SOßENSPIEGEL,  
MIT EINER KUGEL VANILLE EIS UND FRISCHEN FRÜCHTEN AUSGARNIERT*



*9,90€*

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