

Vorspeisen – Starters

Kleiner gemischter Salat in Walnussdressing

Small mixed salad with walnut dressing

5.9

Spargelsalat Niçoise

Römersalat in Joghurtdressing mit Spargel, Oliven, Tomaten, Kartoffel und Ei

Asparagus salad with romaine lettuce, yoghurt dressing, asparagus, olives, tomato, potato, and egg

15.0

Crottin de Chavignol

Ziegenkäse mit karamellisierten Apfelspalten

Crottin de Chavignol – Goat cheese with caramelized apple slices

14.0

Feldsalat in Honig-Senfdressing

mit gebratenen Riesengarnelen und Sesam-Blätterteiggebäck

Lamb's lettuce with honey mustard dressing, fried king prawns, and sesame puff pastries

14.5

Suppe – Soup

Spargelcrèmesuppe mit Schnittlauch

Asparagus cream soup with chives

8.0

Hauptspeisen – Main dishes

Menü classique - Classic menu

Kleiner Salat in Walnussdressing

Small salad with walnut dressing

Rumpsteak in Estragon-Senfsauce mit hausgemachten Pommes frites und Parmesan

Rump steak with tarragon mustard sauce, homemade French fries, and Parmesan cheese

29.5

Hausgemachte Ziegenkäse-Tortelloni mit Zuckerschoten und Kalamata-Oliven in Rucolabutter

Homemade tortelloni stuffed pasta with goat cheese along with sugar snap peas, olives, and rocket seasoned butter

19.5

Brunnenkresse-Risotto Vialone Nano mit gebratenen Riesengarnelen

Risotto rice Vialone Nano with watercress and fried king prawns

19.5

Lachsfilet - auf der Haut gebraten - vom schottischen Loch Duart auf schwarzem Venere-Reis mit Tomatenfenchel, Sprossen und Kräuterschmand

Fried salmon fillet with black rice, tomato fennel, sprouts, and herbal sour cream

25.5

Coq au Vin – Prignitzer Maishähnchen in Rotwein mit Champignons und Kartoffel-Mousseline

Coq au vin – rooster in red wine sauce with mushrooms and potato mousseline

22.5

Steak frites – Rumpsteak rosa gebraten, in Streifen geschnitten mit Estragon-Senfsauce und hausgemachten Pommes frites

Rump steak stripes with tarragon mustard sauce and homemade French fries

25.5

Beelitzer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

Asparagus from Beelitz, Brandenburg with melted butter or Hollandaise sauce and potatoes

22.0

- mit italienischem Schinken with Italian ham **5.0**
- mit Wiener Schnitzel with Wiener Schnitzel **9.0**
- mit gebratenem Lachsfilet with fried salmon fillet **8.5**

Beliebte Klassiker – Popular classics

Wiener Schnitzel vom Linumer Wiesenkalb mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

Wiener Schnitzel with lukewarm potato cucumber salad

22.5

Schumanns Marron-Burger vom Angus Rind mit hausgemachten Pommes frites

Schumann's Marron burger with Angus beef and homemade French fries

16.0

Flammkuchen

Tarte flambée

Elsässer Art mit Zwiebeln und Speck

Alsatian style with onions and bacon

9.9

mit grünem Spargel, Oliven und Ziegenkäse

with green asparagus, olives, and goat cheese

11.9

Kleinigkeiten zum Wein – Snacks along with your wine

Brotkorb und Dreierlei mit Kräuterschmand eingelegte Oliven und Olivenöl

Breadbasket and olives

5.5

Camembert aus der Normandie mit Butter und Baguette

Camembert cheese with butter and French bread

7.5

Desserts – Desserts

Rhabarber-Crumble mit Mascarpone-Nektarinen-Eis

Rhubarb crumble with mascarpone nectarine ice cream

8.5

Parfait des Tages mit marinierten Aprikosen

Parfait offering with marinated apricots

8.5

Profiteroles – gefüllt mit Vanilleeis – mit Schokoladensauce & Schlagsahne

Cream puff with vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream

8.5

Sorbet au citron mit Crémant

Lemon sorbet with Crémant

8.5

Heiße Waffel mit Früchten der Saison & Vanilleeis

Hot waffle with fruits & vanilla ice cream

8.0

Französische Käseauswahl – Choice of French cheese

3 Sorten 3 varieties **10.5 / 5 Sorten** 5 varieties **15.0**

Eisbecher Schumanns Marron mit Vanille-, Schoko- & Walnusseis, Schokoladensauce, Walnüssen & Schlagsahne

Ice cream sundae Schumann's Marron

vanilla, chocolate, and walnut ice cream, chocolate sauce, walnuts & whipped cream

8.0

Kugel Eis - Vanille, Schokolade, Zitrone, Erdbeere oder Walnuss

Scoop of ice cream - vanilla, chocolate, lemon, strawberry, or walnut

2.5

Kuchen – pro Stück ab

Cake – per piece starting at

4.0