

Vorspeisen – Starters

Kleiner gemischter Salat in Walnussdressing

Small mixed salad with walnut dressing

5.9

Crottin de Chavignol

Ziegenkäse mit karamellisierten Apfelspalten

Crottin de Chavignol – Goat cheese with caramelized apple slices

14.0

Salat von frischen Pfifferlingen

in Himbeervinaigrette mit Kirschtomaten und Sprossen an Feldsalat

Salad of fresh chanterelles with raspberry vinaigrette, cherry tomatoes, sprouts, and lamb's lettuce

17.5

Matjesfilet mit Römersalat in Joghurt-Kaperndressing mit Kalamata-Oliven, Wassermelone und Gartenkresse

Filet of young herring with romaine lettuce and a dressing of yoghurt and capers

along with Kalamata olives, watermelon, and cress

15.0

Suppe – Soup

Möhren-Ingwer-Orangensuppe mit Koriander

Soup of carrot, ginger, and orange along with cilantro

8.5

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

32.5

Hausgemachte Tortellini mit Ziegenfrischkäse in Rucola-Butter mit Zuckerschoten, Kalamata-Oliven und Parmesan

Homemade tortellini stuffed pasta with goat cheese

along with sugar snap peas, Kalamata olives, rocket seasoned butter, and Parmesan cheese

19.8

Risotto Vialone Nano mit Pfifferlingen und Parmesan

Risotto rice Vialone Nano with chanterelles and Parmesan cheese

19.8

Ostsee-Scholle im Ganzen gebraten mit Speckstippe, neuen Kartoffeln und kleinem Salat

European plaice from the Baltic Sea, fried whole – along with bacon sauce, small potatoes, and a small salad

26.0

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

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

26.0

Rosa gebratene Roulade vom Kalbsrücken, gefüllt mit Serrano-Schinken, rotem Pesto und grünem Spargel – mit Rahmpfifferlingen und Kartoffelpüree

Fried roulade - saddle of veal stuffed with Serrano ham, red pesto, and green asparagus

– with creamy chanterelles and mashed potatoes

28.0

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

28.0

Beliebte Klassiker – Popular classics

Wiener Schnitzel vom Linumer Wiesenkalb mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

Wiener Schnitzel with lukewarm potato cucumber salad

25.0

Schumanns Marron-Burger vom Angus Rind mit hausgemachten Pommes frites

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

17.5

Flammkuchen

Tarte flambée

Elsässer Art mit Zwiebeln und Speck

Alsatian style with onions and bacon

11.9

mit Pfifferlingen und Aprikosen

with chanterelles and apricots

12.9

Kleinigkeiten zum Wein – Snacks along with your wine

Brotkorb und Dreierlei mit Kräuterschmand, eingelegte Oliven und Olivenöl

Breadbasket with herbal sour cream and olives

6.5

Camembert aus der Normandie mit Butter und Baguette

Camembert cheese with butter and French bread

8.5

Desserts – Desserts

Aprikosen-Crumble mit Vanilleeis

Apricot crumble with vanilla ice cream

8.5

Parfait des Tages mit Erdbeeren

Parfait offering with strawberries

8.5

Clafoutis aux cerises – warmer Kirschauflauf mit Vanilleeis

Clafoutis aux cerises – warm cherry bake with vanilla ice 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

8.5

pur – plain 6.5

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

8.5

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