

## 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**