SCHUMANN
SINNLICH BERÜHRT.

SCHUMANNS Gänsemenü

Geräucherte Gänsebrust vom Berghäuserhof Zelyk aus Kemmitz 3, A1, G, I, J, L
Marinierter Feldsalat | Preiselbeerchutney | Croutons
Marinated lamb's lettuce, cranberry chutney, croutons
13,50 EURO

Gänserahmsüppchen A1, G, I, L
Feigenravioli | Schnittlauch | Wurzelgemüse
Goose cream soup
croutons, bacon, chives
10,80 EURO

Brust und Keule von der Gans A1, H1, H2, G, I, J, L
Beifußjus | Apfelrotkohl | Grünkohl | Maronen | Bratapfel | Kartoffelkloß
Breast and club of the goose
Mugwort sauce, Red cabbage with apples, Kale, Chestnuts, Baked apple, Potato dumpling
45,00 EURO

Crème Brûleé C, G, H2, L
Nougateis | Birnenragout
Creme Brûleé
Nougat ice cream, Pear ragout
10,80 EURO

Als 4 Gang Menü 72,00 EURO
Als 3 Gang Menü 63,00 EURO

Weinempfelung

Oliver Zeter Sauvignon Blanc

0,1l 8,00 EURO/0,75l 49,00 EURO

Sauvignon Blanc Oliver Zeter! Ein eindrucksvoller und verführerischer Wein mit einer perfekt balancierten, dichten, reifen Frucht. Mit seiner komplexen Aromenstruktur und der Säure, die Lust auf mehr macht, passt er als unkomplizierter Begleiter toll zum Essen. Der Sauvignon Blanc Oliver Zeter verfügt über eine elegante Mineralik, eine lebendige Säure und überzeugt mit langem Nachhall. Ein Weißwein der Spitzenklasse mit unverwechselbarem Charakter.