



# SCHUMANN

SINNLICH BERÜHRT.

„Herzlich Willkommen“  
in unserem urigen Restaurant

*Welcome to our german restaurant*

## „WEBERSTUBE“

Liebe Gäste,

wir möchten Ihnen in Zeiten stetig steigender Kosten dennoch weiterhin unsere gewohnte  
SCHUMANN Qualität bieten ohne etwaige Abstriche in Kauf zu nehmen.

Um uns und Ihnen das zu ermöglichen berechnen wir einen Energieaufschlag  
von 2,97 EURO pro Gast ohne Zimmerreservierung.

Wir danken für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen schönen Abend BEI SCHUMANN.

Ihre Familie SCHUMANN.

### Unsere Öffnungszeiten

**Mittwoch – Samstag**  
**17:30 Uhr – 22:00 Uhr**

Schließtage  
Sonntag bis Dienstag

## *Liebe Gäste,*

wir freuen uns, dass wir Sie heute in  
unserem Restaurant „**WEBERSTUBE**“ begrüßen dürfen.

Die „**WEBERSTUBE**“ ist eines von vier Restaurants BEI SCHUMANN. Neben dem  
„**KIRSCHGARTEN**“ mit angrenzender Laube, der Italiener „**AL FORNO**“  
und unserem **Gourmetrestaurant „JUWEL“**, welches mit einem Michelin Stern  
ausgezeichnet ist, bieten wir Ihnen eine Vielzahl an Kulinarik an.

Lassen Sie sich heute, in Oberlausitzer Atmosphäre verwöhnen  
und genießen Ihren Abend.

... stellen Sie sich doch mal vor, der ganze **SEEFLÜGEL** würde Ihnen gehören...  
offene Türen, träumen auf der Terrasse, tanzen auf der Eventfläche, chillen in dem Private  
SPA 2.0 und zwischendurch in unserem **Flying Pool** relaxen - ausschließlich umgeben  
von Menschen, die Sie ausgesucht haben. Unvorstellbar?  
Nein, denn im Hotel BEI SCHUMANN werden Träume wahr.

Für alle, die für Ihre private Veranstaltung exklusiv ein Hotel mieten möchten,  
bieten wir eine traumhafte Kulisse. Egal, ob Sie Feste feiern, ein Jubiläum begehen,  
konzentriert tagen, endlich „Ja“ sagen oder einfach ein  
ganz besonderes Firmenevent erleben möchten.

Mit dem passenden Rahmenprogramm, grenzenloser Kreativität und exzellentem Service  
machen wir all' Ihre Wünsche wahr, vom kleinsten Detail  
bis zum großen Ganzen, für einen Tag oder länger.

Preis für den **SEEFLÜGEL exklusiv** – auf Anfrage –  
mit 19 SEEFLÜGEL Junior Suiten, Private SPA 2.0 mit Flying Pool und Schneesauna.



## **Vorspeisen / Starter Dishes**

### **Tatar vom heimischen Weiderind**

**- zum selber marinieren -**

mit frischem Bauernbrot und Fassbutter

2, A1, C, D, G, J

*Beef tatar to marinate yourself with fresh farmers bread and butter*

**18,00 EURO**

### **Meerrettichmousse**

mit geräucherter Forelle vom Forellenhof Ermisch  
und Rote Bete Salat

D, G, L

*Mousse of horse radish with smoked trout from the trout farm "Ermisch" and salad of beetroot*

**14,40 EURO**

### **Schinkenjause**

**Luftgetrockneter und frisch aufgeschnittener Bergschinken**

mit original Spreewälder Gewürzgurken,

Fassbutter und frischen Meerrettich G, H3, I

*Airdried mountain ham with original Spreewälder pickled gherkin, horseradish and butter*

**14,40 EURO**

## **Suppen / Soups**

### **Fischeintopf von heimischen Fischen**

mit buntem Wurzelgemüse, Safran und Dillöl

D, I

*Fish stew from local fish with colorful root vegetables, saffron and dill oil*

**9,00 EURO**

### **Kartoffel-Majoran-Süppchen**

mit Blutwurst aus der Berliner Blutwurstmanufaktur und

Thymiancroûtons

3, A1, G, I, J

*Potato and marjoram soup with black pudding from the "Berliner Blutwurstmanufaktur" and thyme croutons*

**9,00 EURO**

## **Hauptgänge / Main Courses**

### **Tranche vom gebratenen Heilbutt mit Kapern-Zitronen-Soße, Tomatenragout und Kartoffel-Kräuter-Stampf**

A1, D, G, I, J

*Tranche of fried halibut with caper-lemon sauce, tomato ragout and  
potato-herb mash*

**27,00 EURO**

### **Confiertes Saiblingsfilet vom Forellenhof Ermisch mit Olivenschaum, gebratener Zucchini und Sepiagnocchi**

2, 10, A1, C, D, G, I

*Confit char filet from the trout farm "Ermisch" with olive foam, fried zucchini and sepiagnocchi*

**27,00 EURO**

### **Sauerbraten aus der Rinderschulter mit Rotkohl und Böhmisches Knödeln**

A1, I, L

*Sauerbraten from beef shoulder with red cabbage and Bohemian dumplings*

**26,50 EURO**

### **Knusprige Oldenburger Ente - Brust & Keule mit Beifuß – Orangenjus, cremigem Wirsing und gerösteten Serviettenknödeln**

A1, C, G, I, J, L

*Duck breast and legs with orangerjus, savoy and serviette dumplings*

**27,40 EURO**

### **Rumpsteak „Strindberg“ (180g) mit Zwiebel-Senfkruste, Rotweinjus, Speckrosenkohl und Kartoffelgratin**

2, 6, C, G, I, J, L

*Rump steak "Strindberg" (180g) with onion-mustard-crust, red wine jus, bacon rose cabbage and potato  
gratin*

**31,00 EURO**

**Mediterrane Semmelknödel (Vegetarisch)**  
mit getrockneten Tomaten, Oliven und Chicorée

2, A1, C, G

*Mediterranean bread dumplings (vegetarian) with dried tomatoes, olives and chicory*

**17,50 EURO**

**SCHUMANN'S Gemüsecurry (Vegan)**  
mit Karotte, Zucchini, Lauch, Pak Choi und Fenchel in einer Curry-  
Kokossauce und Basmatireis

2, 6, F, G, I, K, L

*SCHUMANN'S Vegetable Curry (Vegan) with carrot, zucchini, leek, pak choi and fennel in a curry coconut sauce and basmati rice*

**18,00 EURO**

**Für den kleinen & schnellen Hunger 😊**

**SCHUMANN'S Currywurst**  
mit hausgemachter Spezielsauce, Blattgold  
und Steakhouse Pommes

2, 4, 6, L

*bratwurst sausage with homemade curry flavoured special sauce  
and steakhouse chips*

**10,30 EURO**

**Wahlweise:** mild, medium oder scharf

*as desired: mild, medium, spicy*

Wahlweise mit: *as desired with:*

Nicolas Feuilatte Reserve Exclusiv Brut Champagner **15,00 EURO**

Nicolas Feuilatte Reserve Exclusiv Rosé Champagner **18,00 EURO**

## **Dessert & Käse / Dessert & Cheese**

### **Milchrahmstrudel aus dem heißen Ofenrohr mit Pflaumenragout und gesalzenem Karamelleis**

A1, C, G

*Milk cream strudel from the hot oven tube with plum ragout and salted caramel ice cream*

**9,40 EURO**

### **Der Klassiker am Tisch karamellisiert!**

#### **Passionsfrucht Crème Brulée**

mit Mango-Chili-Ragout

C, G, L

*Passion fruit crème brulée with mango chili ragout*

**9,40 EURO**

### **Duett von weißer und dunkler Schokolade**

mit pochierter Minibirne

A1, C, G

*Duet of white and dark chocolate with poached mini pear*

**9,40 EURO**

### **Internationale Käseauswahl**

mit Früchte-Nuss-Brot der Bäckerei Richter aus Kubschütz /  
Sachsen

und fruchtig pikantem Chutney 6, 9, 14, G, H2, H3, L

*Cheese selection with fruitcake and chutney*

**11,50 EURO**

## SCHUMANN SPEZIAL

2 Kugeln Amarenakirscheis, mit Kirschragout, Joghurt der Hofkäserei Vetter, Grue de cacao und frisch geschlagener Sahne 1, 2,  
14, C, G

*2 scoops cherry ice cream, cherry ragout, yoghurt and whipped cream*

**8,50 EURO**

## Kirsch Royal

1 Kugel Amarena Kirscheis mit SHIKIMIKI Rosé Sekt aufgegossen 1,  
C, G, L

*1 scoop amarena cherry ice cream filled up with sparkling rosé wine SHIKIMIKI*

**7,00 EURO**

## Schokoladen-Eierlikör-Becher

2 Kugeln Schokoladeneis mit Schokoladenspänen,  
Schokoladensauce, Grue de Cacao, hausgemachtem Eierlikör und  
frisch geschlagener Sahne 14, C, G, L

*2 scoops chocolate ice cream with choc sauce, homemade egg liqueur and whipped cream*

**8,50 EURO**

## Café / Coffee

<b>Espresso</b> 11	<b>3,20 EURO</b>
<b>Doppelter Espresso</b> <i>double espresso</i> 11	<b>5,40 EURO</b>
<b>Cappuccino</b> G, 11	<b>4,70 EURO</b>
<b>Milchkaffee</b> <i>café latte</i> G, 11	<b>5,20 EURO</b>
<b>Latte Macchiato</b> G, 11	<b>5,40 EURO</b>
<b>Tasse Kaffee</b> <i>cup of coffee</i> 11	<b>3,10</b>
<b>EURO</b>	

## Ronnefeldt Tee / Tea

**Gern halten wir für Sie unsere Ronnefeldt - Teekarte bereit.**

*We are happy to offer you, our Ronnefeldt - tea menu. Please do not hesitate to ask for it.*

**Kännchen Tee** *pot of tea* **7,00 EURO**

***Zusatzstoffe /andere Inhaltsstoffe***

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff / 3 Nitritpökelsalz /  
4 Phosphat / 5 Geschmacksverstärker /  
6 Antioxidationsmittel / 7 Süßungsmittel /  
8 enthält eine Phenylalaninquelle / 9 geschwefelt  
10 geschwärzt / 11 koffeinhaltig / 12 chininhaltig /  
13 gentechnisch verändert 14 kann Spuren von Nüssen enthalten

***Allergene***

A1 enthält Weizen / A2 enthält Roggen/ A3 enthält Gerste /  
B enthält Krebstiere / C enthält Ei, Eibestandteile /  
D enthält Fisch, Fischerzeugnisse /  
E enthält Erdnüsse / F enthält Soja /  
G enthält Milch /Milchbestandteile /  
H1 enthält Mandeln / H2 enthält Haselnüsse /  
H3 enthält Walnüsse /I enthält Sellerie /J enthält Senf /  
K enthält Sesam /L enthält Schwefeldioxid, Sulfite /  
M enthält Lupinen /N enthält Weichtiere

Alle Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer

**WIR ARBEITEN MIT FOLGENDEN PARTNERN  
AUS UNSERER SCHÖNEN REGION ZUSAMMEN**

Landmetzgerei „Keller“ aus Bautzen

Hofkäserei „Vetter“ aus Wehrsdorf

Eier vom Berghäuser „Hof Zelyk“ in Kemnitz

Imker „Lohse“ aus Putzkau

Forellenhof „Ermisch“ in Neustadt

Lausitzer Früchteverarbeitung in Sohland

Bäckerei Richter / Kubschütz