

Die Stuben Schinkenjause „Ein Klassiker“



Luftgetrockneter Bergschinken von unserer Volano Aufschnittmaschine

...mit hausgebackenem Sauerteigbrot aus dem Steinofen, original Spreewälder Gewürzgurken, Ogrosener Meerrettich und Fassbutter

**Gerne auch als Begleitung zum Aperitif
...einfach in die Mitte des Tisches stellen und schlemmen...**

Preis pro Schinkenjause 11,50 €

*Dried ham cuttet at the volano
Homemade sourdough bread, original spreewälder pickled gherkin, horseradish and
butter
Breakham each 11,50 €*

Kellers Rindfleisch aus dem Kupfertopf in zwei Gängen serviert...



Einlage für die Suppe

Solid ingredients added to a soup

Pfannkuchenstreifen *Stripes of Pancake*

2,00 €

Grießnocken *Semolina dumplings*

2,00 €

Rindermarkklößchen *Beefmarrow dumplings*

2,00 €

Die Kupfertöpfe

Zarter Rindertafelspitz von den Weiden Sachsens *Saxony boiled beef*

27,50 €

Besonders saftige Rinderbrust *Beef brisket*

24,50 €

Rinderzunge... die auf der Zunge nur so zergeht *Ox tongue*

23,50 €

Von allem etwas... ...ein Stück von jedem *Each of everything*

26,50 €

- 1. Gang** genießen Sie die kräftige Brühe mit Ihrer gewählten Einlage und dazu in Markfett geröstete Sauerteigbemme.
- 2. Gang** zum gesottene[n] Fleisch, kleine Kartoffeln, sowie Apfelmeerrettich und Kräutersauerrahm.

Vorspeisen / starte dishes

Gebackene Schweinskopfsülze

mit kleinem Salat und Remouladensoße

Baked pork head jelly

with a small salad and tartar sauce

12,50 €

Confierter Saibling vom Forellenhof Ermisch

mit Gewürzjoghurt und Allerlei von der Beete

Confit char with seasoned yogurt and root

13,50 €

Geflämmter Radicchio

an karamellisiertem Ziegenkäse und Walnüssen

Flamed radicchio on caramelized goat cheese and walnuts

11,50 €

Suppen /soups

Steinpilzcremesuppe

mit Croûtons & Speck

Porcino soup with croutons &bacon

11,50 €

Steckrübensamtsuppe

mit Apfelragout

Turnip velvet soup with apple ragout

9,50 €

Hauptgänge / main courses

Rinderfiletspitzen " Stroganoff"

mit Rote Beete, Champignons, roten Zwiebeln, Cornichons
und Butterspätzle

Cuttet fillet of beef " Stroganoff" with beetroot, champignos, cucumbers and spaetzle

33,50 €

Krosser Schweinebauch

mit Schwarzbier Majoran-Jus, sautiertem Spitzkohl &
Kartoffel-Röstzwiebelpüree

Porkbelly with darkbeer marjoram-jus and potato onion puree

21,50 €

Sauerbraten

mit Rahmkohlrabi & Böhmischen Knödeln

Roast sour with creme cabbage and bohemian dumplings

26,50 €

Rosa gebratene Barbarie - Entenbrust

an Schwarzwurzeln a la creme, Kartoffelgratin
mit Portweinjus

*Pink Fried Barbarie - Duck Breast
with potato gratin, black salsify a la creme
and port wine jus*

29,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“

mit karamellisierten Apfelspalten, Schmorzwiebeln
auf Kartoffelstampf

*Calf's liver "Berlin style"
on mashed potatoes with caramelized apple wedges
and braised onions*

24,50 €

Gebratener Kabeljau

auf Risotto Milanese, confierten Kirschtomaten
an Weißweinschaum

*Fried codon risotto milanese, confit cherry tomatoes
of white wine foam*

27,50 €

Im Bierteig ausgebackener Kirschauer Barsch

dazu Kartoffel-Gurken-Salat an Schnittlauchcreme

Kirschauer perch fried in beer batter

served with a potato cucumber salad and chives cream

25,50 €

Kartoffelgnocchi

an Rucola, Birne und Veters Blauschimmelkäse

Potato gnocchi

with rocket, pear and Vetter's blue cheese

21,50 €

Frische Eierbandnudeln

auf gegrilltem Kürbis und Curry-Kokosschaum

Fresh egg noodles

on grilled pumpkin and curry coconut foam

17,50 €

Dessert & Käse / dessert & cheese

Apfelstreusel aus dem heißen Ofenrohr

mit hausgemachtem Vanilleeis
*Apple crumble from the hot stovepipe
with homemade vanilla ice cream*

9,50 €

Schumann´s Eistorte

an Nougat, kandierten Kirschen und Mandelsplittern

*Schumann's ice cream cake
with nougat, candied cherries and almond slivers*

8,50 €

Crème Brûlée „Der Klassiker am Tisch karamellisiert“

von weißer Schokolade dabei Pflaumenragout

*Crème Brûlée "The classic caramelized at the table"
of white chocolate with plum ragout*

10,50 €

Käse, Käse, Käse

Käseauswahl von Maître Affineur Volker Waltmann aus Erlangen

mit Früchtebrot und Chutney

Cheese selection with fruitcake and chutney

7 Sorten /pieces 18,50 €

9 Sorten /pieces 24,50 €

Mangolassi

~ Fruchtiger Klassiker ~

Mangopüree, Vetter Kuhmilchjoghurt

fruitmash, natural yoghurt and a little bit of chili

6,50 €

Unsere Eisspezialitäten / ice specialties

Bourbon-Vanille, Sauerkirsch, Chocolate-Chip,

Walnuss, Macadamia, Haselnuss

G, 1, 2, 7, 14, H3

vanilla, sour cherry, chocolate chip, strawberry, walnut, macadamia, hazelnut

1,90 € Kugel

Unsere Sorbets / sorbets

Himbeer, Cassis, Passionsfrucht, Zitrone 1, 2, 7,

raspberry, cassis, passionfruit, lemon

2,90 € Kugel

EISKARTE / *ice cream menu*

Nussknacker

Nut Cracker

~ Klassiker 1.0 ~

1 Kugel Walnusseis, 1 Kugel Macadamianusseis & 1 Kugel Haselnusseis
mit Kaffeelikör, karamellisierten Nüssen und geschlagener Sahne

1, 2, 7, 14, A1, C, G, H1, H2, H3

Walnut, macadamia hazelnut, coffee liqueur, caramelized nuts, whipped cream

8,50 €

Schokoladentraum

Chocolate DREAM

~ So schön schokoladig ~

3 Kugeln Schokoladeneis
mit Schokoladensauce, Schokolade, Kakaobohnen
und geschlagener Sahne

1, 2, 7, 14, A1, C, G

Chocolate, chocolate sauce, cocoa beans, whipped cream

8,50 €

Schumann Spezial

~ Vorsicht Suchtgefahr ~

2 Kugeln Sauerkirscheis & 1 Kugel Vanilleeis
mit heißen Cointreau-Kirschen, gerösteten Kakaobohnen
und geschlagener Sahne

1,2,7,14, A1, C, G

Cherry, vanilla, hot cointreau cherries, roastet cocoa beans, whipped cream

8,50 €

Kirsch Royal

~ Für das Prickeln auf der Zunge ~

1 Kugel Sauerkirscheis aufgeossen mit Prosecco

1, 2, 7, 14

Cherry, filled up with prosecco

4,50 €