



SCHUMANN

SINNLICH BERÜHRT.

„Herzlich Willkommen“
in unserem urigen Restaurant

Welcome to our german restaurant

„WEBERSTUBE“

Unsere Öffnungszeiten

**Montag – Sonntag
17:30 – 22:00**

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

Burrata

mit Melonensalat, Wildkräutern und gerösteten Pinienkernen 14, G

Burrata with melon salad, wildherbs and roasted pine kernel

13,50 EURO

Kräutercrêpes

mit grünem Spargel, Crème Fraîche und Räucherlachs A1, D, G

Crêpes filled with herbs and green asparagus, crème fraîche and smoked salmon

14,40 EURO

Schinkenjause

Luftgetrockneter Bergschinken

mit original Spreewälder Gewürzgurken,

Fassbutter und frischen Meerrettich G, H3, I

Airdried mountain ham original spreewälder pickled gherkin, horseradish and butter

13,50 EURO

Suppen / Soups

Pfifferlingscremesuppe

mit Bündner Fleisch, Schnittlauch und Croûtons 3, G

Chanterelles soup with „Bündner Fleisch“, chives and croûtons

9,80 EURO

Kaltes Gurken – Minz – Süppchen

mit Buttermilch und Dill G

cold soup of cucumber and mint with buttermilk and dill

9,60 EURO

Hauptgänge / Main Courses

Gegrilltes Saiblingsfilet von der Forellenzucht Ermisch mit lauwarmen Linsensalat und Curryschaum A1, D

Grilled fillet of arctic char with lukewarm lentils and foam of curry

25,20 EURO

Kalbsleber „Berliner Art“

mit glasierten Zwiebeln, karamellisierten Apfelspalten
und Kartoffel- Röstzwiebel- Püree A1, G, L

Calf's liver „berliner style“ with onions, apple and mashed potatoes-onion

27,00 EURO

Steakhüfte vom Angus Rind

mit sonnengereiften Strauchtomaten und Basilikumbutter G

Steak from angus beef with tomatoes and basil butter

32,50 EURO

Pfifferlinge in Rahm

mit hausgemachten Laugenknödeln und gebackenem Lauch A1, C, G

Chanterelle in cream with homemade lye bread and baked leek

19,80 EURO

Dessert & Käse / Dessert & Cheese

SCHUMANN'S EISTORTE

mit Mandeln, eingelegten Kirschen und Nougat 14, A1, C, G, H1

SCHUMANN's ice cake with almonds, marinated cherries and nougat

9,50 EURO

Weißes Schokoladenmousse

mit exotischen Früchten und Erdbeereis 1, 2, 7, 14, C, G

white chocolatemoussé with exotic fruits and strawberry ice

9,50 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

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

Eiskaffee

1 Kugeln Vanillecremeeis mit frisch geschlagener Sahne und Café Crema 14,

C, G, L

1 scoop vanilla ice cream with and whipped cream and coffee

6,50 EURO