SCHUMANN

SINNLICH BERÜHRT.

„Herzlich Willkommen“
in unserem urigen Restaurant

*Welcome to our german restaurant*

# „WEBERSTUBE“

**Unsere Öffnungszeiten**

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

**Schließtage**
**Sonntag & Montag**

# 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

## Brot
Hausgebackenes Sauerteigbrot mit würzigem Dip
2,A1, A2
*Home-baked sourdough bread with spicy dip*
**4,00 EURO**

## Tatar vom Lachs
mit Salat von grünem und weißem Spargel, Crème Fraîche,
Sprossen und Sauerteigbrot
2,D,G,A1
*Salmon tartare with green and white asparagus salad, crème fraiche, sprouts and bread*

**18,00 EURO**

## Roastbeef
mit Bärlauch Pesto, marinierten Radieschen,
Wildkräutersalat und Sauerteigbrot
2, 14,
*Roast beef with wild garlic pesto, marinated radishes, wild herb salad and bread*

**16,00 EURO**

## Eingelegter Hermelin Käse
mit Zwiebel Chutney, Kräuterbaguette und kleinem Frühlingssalat
2,G, A1,
*Pickled ermine cheese with onion chutney, herb baguette and small spring salad*

**15,50 EURO**

## SCHUMANNS Brotzeitbrett für Zwei
Tiroler Schinken, Kamin Wurzen, kalter Braten,
geräucherte Forelle, Bergkäse, Emmentaler, Radieschen,
Rettich, eingelegte Gurken, Zweierlei Senf
2,3,7, D, G,J
*Tyrolean ham, Kamin seasoning, cold roast, smoked trout,*
*mountain cheese, Emmentaerl, radishes, radish, pickled cucumbers, mustard*

**16,50 EURO pro Person**

## Suppen / *Soups*

**Weiße Spargelcremesuppe / vegetarisch**
mit Schnittlauch Öl und Schwarzbrotknödel
A1,C,G,
*White asparagus cream soup with chive oil and brown bread dumplings*

**14,00 EURO**

**Spicy Beef Consommé**
mit Wurzelgemüse und Fleischbällchen
5,I,
*Spicy beef consommé with root vegetables and meatballs*

**19,50 EURO**

## Hauptgänge / *Main Courses*

**Portion Spargel**
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
C,G,
*Portion of asparagus with salt potatoes and melted butter or sauce hollandaise*

**21,50 EURO**

**Wahlweise mit:**
*Optionally with:*

**gebratenem Lachsfilet** **+ 16,50 EURO**
*D,* G
*fried salmon fillet*

**Wiener Schnitzel** **+ 16,00 EURO**
A1, C,
schnitzel

**Schwarzwälder Schinken und gekochtem Schinken**
**+ 8,50 EURO**
2,3,
black Forest ham

**Gebratener Skrei**
mit Spargelragout, Kirschtomaten, Drillingen
und Bärlauch Schaum
A1,D, G,
*Fried skrei with asparagus ragout, cherry tomatoes, triplets and wild garlic foam*

**29,00 EURO**

**Filet von der Dorade**
mit lauwarmen Linsensalat, Spinat und Beurre Blanc
2,A1, D, G, I,
*Fillet of dorade with lukewarm lentil salad, spinach and beurre blanc*

**19,00 EURO**

**Lammkarree**
mit Bohnencassoulet, cremiger Polenta, Rotwein Jus
und Gremolata
2, G, I,
*Rack of lamb with bean cassoulet, creamy polenta, red wine jus and gremolata*

**37,50 EURO**

**Schweinefilet im Speckmantel**
mit gebratenen Kräuterseitlingen, Bärlauch-Kartoffelpüree
und Wildkräutern
I,L
*Pork fillet wrapped in bacon with fried king oyster mushrooms, wild garlic mashed potatoes and wild herbs*

**33,00 EURO**

**Spargelrisotto** / vegetarisch
mit Bärlauch, Kirschtomaten und Parmesan
2,G,
*Asparagus risotto with wild garlic, cherry tomatoes and parmesan*

**16,50 EURO**

**Gemüsepuffer** / vegetarisch
mit Gurken-Sauerrahm und kleinem Salat
G,I,
*Vegetable pancakes with cucumber and sour cream and a small salad*

**14,50 EURO**

**Für den kleinen & schnellen Hunger 😊**

## SCHUMANNS Currywurst

mit hausgemachter Spezialsauce, Blattgold
und Steakhouse Pommes
2, 4, 6, L
*bratwurst sausage with homemade curry flavoured special sauce*
*and steakhouse chips*

**15,00 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*

## Joghurt-Beeren Eistörtchen

mit weißer Schokolade
2, 7, A1,G,14,C,
*Yoghurt and berry ice cream tartlets with white chocolate*

**13,50 EURO**

## Kokos-Milchreis

mit Granatapfel und Mango-Joghurt Eis
G, 2,1
Coconut rice pudding with pomegranate and mango yogurt ice cream

**13,00 EURO**

## Sächsische Eierplinsen

mit Apfelmus, Schlagsahne und Walnuss-Eis
A1, G, H3, C, 14, 2,
*Saxon egg pancakes with apple sauce, whipped cream and walnut ice cream*

**11,00 EURO**

**Internationale Käseauswahl**
mit Früchte – Nussbrot der Bäckerei Richter
aus Kubschütz / Sachsen
und fruchtig pikantem Chutney
6, 9, 14, G, H2, H3, L
*Cheese selection with fruitcake and chutney*

**12,80 EURO**

## Eis & Sorbet / *Ice cream & sorbet*

**Kokos-Passionsfrucht Becher**
1 Kugel Kokos Eis, 1 Kugel Passionsfrucht-Sorbet, Schlagsahne ,
Batida de Coco, Passionsfruchtsauce
2, 1,5, G, 7, A1
*1 scoop of coconut ice cream, 1 scoop of passion fruit sorbet, whipped cream, Batida de Coco, passion fruit sauce*

**10,00 EURO**

**Erdbeer-Versuchung**
1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis, marinierte Erdbeeren, Schlagsahne
und Erdbeersauce
1,2,7, A1,G,
*1 scoop of strawberry ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream, marinated strawberries, whipped cream and strawberry sauce*

**9,50 EURO**

**Baileys-Eisbecher**
1 Kugel Vanille Eis, 1 Kugel Schokoladeneis, Baileyscreme,
Schokoladensauce, karamellisierte Nüsse
14, 2, 7, H1,H2,H3, G,
*1 scoop of vanilla ice cream, 1 scoop of chocolate ice cream, Baileys cream, chocolate sauce, caramelized nuts*

**10,00 EURO**

**Zitronensorbet**
mit Minz-Ananasragout
1,2, 7, A1
*Lemon sorbet with mint-pineapple ragout*

**8,50 EURO**

## Café / *Coffee*

| | |
|---|---|
| **Espresso** 11 | **3,40 EURO** |
| **Doppelter Espresso** *double espresso* 11 | **5,80 EURO** |
| **Cappuccino** G, 11 | **5,80 EURO** |
| **Milchkaffee** *café latte* G, 11 | **5,80 EURO** |
| **Latte Macchiato** G, 11 | **5,80 EURO** |
| **Tasse Kaffee** *cup of coffee* 11 | **3,30 EURO** |

## 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* | **9,00 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 aus Kubschütz

W. Klunker Gemüsehandel aus Radebeul