

## Vorspeisen

Norwegischer Lachs   Spargel   Orange   Kräuter	17
Affinierter Käse von Maitre Affineur Waltmann   Feige   Wildkräuter   Mandel	16
Ziegenkäse   Erdbeere   Basilikum   Zitrus	15
Carpaccio vom Rind   Trüffel   Edelpilze   Rauch	19
Gebratene Calamaretti   Tomate   Chorizo   Velouté	18

## Suppen

Spargel   Bärlauch	11
Norddeutsche Bouillabaisse (Tomatisierte Edelfischsuppe)	19
als Hauptgang	35

## Hauptgänge

Stubenküken   Spargel   Süßkartoffel   Hollandaise	32
Lammkeule   Wurzeln   Knollen   Thymianjus	38
Catch of the Day   Venere Reis   Mangold   Honigtomate   Velouté	29
Adlerfisch   Erbsenvariation   Sepiavelouté	32

## Soulfood

Jahrgangssardinen   Brot	24
Bohnencassoulet   Frühlingslauch (wahlweise mit Topping, siehe unten)	23
Bärlauchrisotto	22
+ Spargel	11
+ Lammkeule	14
+ Adlerfisch	14
+ Stubenküken	12
Käseauswahl   Brot   Nüsse   Oliven   Dip   Olivenöl   Fruchtgelee (für 2 Pers.)	29
Brotnachschlag   Dip   Olivenöll (für 2 Pers.)	4

## Dessert

Schlumachers Tiramisu	10
Rhabarber   Vanille   Mohn	16
Dessertvariation	16
Hausgemachtes Sorbet und Eiscreme (wechselnd), pro Kugel	5
Hausgemachte Mousse au Chocolat (wechselnd), pro Kugel	5

## Warenkorb

### Überraschungsmenu aus unserem Warenkorb

Parmesan | Salz | Pfeffer | Rote Beete | Limone | Rind | Sellerie | Pistazie | Yuzu | Aal | Bärlauch  
 La Ratte Kartoffel | Apfel | Limette | Arborio Reis | Edelfische | Wildhase | Mehl | Edelpilze | Zitrone  
 Innereien | Milch | Ei | Sahne | Rosmarin | Knoblauch | Thymian | Butter | Sardinien | Garnele  
 Valrhona Edelkuvertüre | Süßkartoffel | Tomate | Burrata | Basilikum | Olivenöl | Passionsfrucht  
 Piemont Haselnuss | Hummerkopf | Fenchel | Petersilie | Kerbel | Schnittlauch | Brie | Blutampfer  
 Zwiebel | Orange | Safran | Ziegenkäse | Pinie | Gurke | Kalb | Lach Lachs | Zander | Macadamia  
 Erdnuss | Mandel | Zucker | Wilde Kräuter | Iberico Schwein | Spargel | Bohnen | Rinderknochen  
 Wilder Brokkoli | Creme Fraîché | Velouté | Shiso | Beeren | Ponzu | Weißwein | Sherry | Rauch  
 Aceto Balsamico | Kokos | Walnuss | Marktgemüse | Ingwer | Rotwein | Asiamayo | Radieschen  
 Minze | Honig | Kurkuma | Sepia | Curry | Paprika | Stubenküken | Maispoularde | Sojasauce  
 Feige | Trüffel | Portwein | Schalotte | Dorade | Pastinake | Queller | Kaiserschote | Kräuter | Lachs  
 Hollandaise | Eismeerforelle | Reis | Blumenkohl | Grüner Spargel | Olive | Fruchtgelee | Lorbeerblatt  
 Zimt | Callebaut Edelkuvertüre | Schafskäse | Eierlikör | Mascarpone | Karotte | Piemont | Lamm  
 Petersilienwurzel | Brot | Kardamom | Löffelbiskuit | Zitronenöl | Kampot Pfeffer | Krustentiere | Vanille  
 Karamell | Adlerfisch | Erbse | Rhabarber | Mohn | Affinierter Käse | Erdbeere | Calamaretti | Chorizo  
 Sonnenblumenkerne | Weichtiere | Fliegenfischkaviar | Kakao | Chili | Ricotta | Jus

3-Gang Menu Silber	49
3-Gang Menu Gold	56
4-Gang Menu	66
zusätzlich mit Amuse Gueule	
5-Gang Menu	79
zusätzlich mit Amuse Gueule, Petit Four	
6-Gang Menu	89
zusätzlich mit Amuse Gueule, Erfrischung vor dem Hauptgang, Petit Four	

## W

### einbegleitung zum Warenkorb (0,1l pro Gang)

3-Gang Menu	23
4-Gang Menu	31
5-Gang Menu	39
6-Gang Menu	44

Weinbegleitung mit Großen Weinen 0,1l  
 Aufpreis 10 € / Gang

Unser Küchenchef Gabrijel Pranjić und sein Team wünschen  
 Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Abend  
 im Restaurant Schlumachers.

Wir behalten uns vor einzelne Komponenten aufgrund von Lieferengpässen oder nicht ausreichender Qualität auszutauschen.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und in Euro ausgewiesen.