

Vorspeisen

Black Tiger Garnele Yuzu Radieschen Kerbelwurzel Dashi	16
Brie Traube Walnuss	13
Ziegenkäse Feldsalat Pflaume Pinie Lavendel	14
Jakobsmuschel Birne Bohne Speck Sellerie	18
Labskaus 20 Beef Wachtel Rote Beete Eingelegtes	17

Suppen

Violette Süßkartoffel Birne	10
Norddeutsche Bouillabaisse (Tomatisierte Edelfischsuppe) als Hauptgang	16 27

Hauptgänge

Adlerfisch Sellerie Apfel Wurzeln Velouté	29
Catch of the Day Perlgraupenisotto Fenchel Krustentierreduktion	27
Magerschweinebacke Süßkartoffel Rüben Jus	26
Reh Kürbisvariation Orange Preiselbeerjus	36
Kürbis Orange Cayenne Pfeffer (vegetarisch)	22

Soulfood

Edelfisch - Garnelen - Frikadelle Kürbiskürchlein Wilder Brokkoli Krustentiersauce	25
Hausgemachte Gnocchi Räucheraalsauce	25
Hausgemachte Gnocchi Kürbis (vegetarisch)	22
Safranrisotto	19
+ Catch of the Day	12
+ Maispoularde	12
+ Magerschweinebacke	12

Dessert

Schlumachers Tiramisu	9
Torrios & Schlumachers Duett Gin Kumquats Mais Nuss Tonic	14
Dessertvariation	14
Hausgemachtes Sorbet und Eiscreme (wechselnd), pro Kugel	4.5
Hausgemachte Mousse au Chocolat (wechselnd), pro Kugel	4.5

Warenkorb

Überraschungsmenu aus unserem Warenkorb

Gurke | Tomate | Zwiebel | Knoblauch | Olive | Olivenöl | Rhabarber | Rauch | Kartoffel | Walnuss
 Rotwein | Ananas | Mandel | Thunfisch | Sauerkirsche | Anchovis | Kapern | Basilikum | Brie
 Marktgemüse | Ingwer | Weißwein | Ponzu | Asia Mayo | Lachs | Minze | Erdbeere | Honig
 Macadamia | Piemont Haselnuss | Saubohne | Dill | Rosmarin | Thymian | Kerbel | Quinoa
 Salbei | Sepia | Mais | Lamm | Pilze | Orange | Pistazie | Limette | Senf | Salz | Pfeffer | Apfel
 Kurkuma | Curry | Paprika | Milch | Ei | Landschwein | Kalb | Trüffel | Maispoularde | Schnittlauch
 Milchkalb | Sahne | Butter | Porree | Edelfische | Hummerkopf | Sojasauce | Rind | Adlerfisch
 Erbse | Safran | Speck | Radieschen | Passionsfrucht | Beeten | Valrhona Edelkuvertüre | Iberico
 Duroc | Zander | Feige | Burrata | Aceto Balsamico | Ringel Beete | Blutampfer | Tapioka | Garnele
 Staudensellerie | Wilde Kräuter | Wassermelone | Honigmelone | Cantaloup | Schafskäse | Kohlrabi
 Papaya | Teriyaki | Innereien | Kalbsbries | Cassis | Eierlikör | Karotte | Sellerie | Sherry | Avocado
 Loup de Mer | Jus | Stubenküken | Zitrone | Lorbeerblatt | Ziegenkäse | Zartweizen | Salsiccia
 BBQ-Aromen | Petersilienwurzel | Kardamom | Zitronenöl | Kampot Pfeffer | Krustentiere | Pinie
 Koriander | Arborio Reis | Shiso | Vanille | Sonnenblumenkerne | Zimt | Walnuss | Pinienkerne
 Queller | Bohnen | Cayenne Pfeffer | Karamell | Kokos | Löffelbiskuit | Pastinake | Steckerübe
 Mascarpone | Weichtiere | Fliegenfischkaviar | Zucker | Mehl | Kakao | Fregola | Babyspinat
 Velouté | Yuzu | Chili | Parmesan | Frühlingslauch | Rinderknochen | Himbeere | Brombeere | Pflaume
 Callebaut Edelkuvertüre | Johannisbeere | Jakobsmuschel | Birne | Süßkartoffel | Adlerfisch | Reh
 Perlgrauen | Aal | Wachteile | Kumquats | Torrios Gin | Tonic Water

3-Gang Menu Silber	42
3-Gang Menu Gold	49
4-Gang Menu zusätzlich mit Amuse Gueule	59
5-Gang Menu zusätzlich mit Amuse Gueule, Petit Four	71
6-Gang Menu zusätzlich mit Amuse Gueule, Erfrischung vor dem Hauptgang, Petit Four	82

W

einbegleitung zum Warenkorb (0,1l pro Gang)

3-Gang Menu	21
4-Gang Menu	29
5-Gang Menu	37
6-Gang Menu	42

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.