

Vorspeisen

Affinierter Käse von Maitre Affineur Waltmann Pfirsich Wildkräuter Macadamia	16
Fisch Bowl Marktgemüse Asia Mayo Sushireis	17
auch in vegetarisch	14
Sashimi vom Schwertfisch Ponzu Asia Mayo Piemont Haselnuss	18
Tomate Burrata Basilikum	16
Beefatar Römersalat Schnittlauch Röstzwiebeln	20
auch als Hauptgang	36

Suppen

Erbse Minze Honigmelone	11
Hummer Kokos Zitronengras	18
auch als Hauptgang	34

Hauptgänge

Rinderrücken Maisvariation BBQ-Jus	42
Magerschweinebacke Sellerievariation Cassisjus	31
Catch of the Day Babyspinat Fregola Safranvelouté	29
Schwertfisch Queller Süßkartoffel Velouté	34

Soulfood

Jahrgangssardinen Brot	24
Fisch Bowl Marktgemüse Asia Mayo Sushireis	27
auch in vegetarisch	24
Rinderragout La Ratte Kartoffel Jus	26
Violettes Riotto Grüner Spargel	24
+ Burrata	8
+ Catch of the Day	14
+ Magerschweinebacke	12
+ Schwertfisch	14
Käseauswahl Hausgemachtes Brot Oliven Dip Fruchtgelee Olivenöl (für 2 Pers.)	29
Brotnachschlag Dip Olivenöl (für 2 Pers.)	4

Dessert

Schlumachers Tiramisu	10
Crème Brûlée Sauerkirsche Rosmarin	15
Dessertvariation	16
Hausgemachtes Sorbet und Eiscreme (wechselnd), pro Kugel	5
Hausgemachte Mousse au Chocolat (wechselnd), pro Kugel	5

Warenkorb

Überraschungsmenü aus unserem Warenkorb

Parmesan | Salz | Pfeffer | Rote Beete | Limone | Rind | Sellerie | Pistazie | Yuzu | Pfirsich | Bärlauch | La Ratte Kartoffel
 Apfel | Limette | Arborio Reis | Edelfische | Sushireis | Mehl | Edelpilze | Zitrone | Innereien | Milch | Ei | Sahne
 Rosmarin | Knoblauch | Thymian | Butter | Sardinen | 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 | Lauch | Lachs | Zander
 Macadamia | Erdnuss | Mandel | Zucker | Wilde Kräuter | Iberico Schwein | Spargel | Bohnen | Rinderknochen
 Wilder Brokkoli | Creme Fraiché | 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 | Hollandaise | Schwertfisch | Römersalat | 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 | Sellerie
 Sonnenblumenkerne | Weichtiere | Fliegenfischkaviar | Kakao | Chili | Erbse | Kokos | Röstzwiebeln | Mais | Jus
 Zitronengras | BBQ-Aromen | Staudensellerie | Cassis | Babyspinat | Fregola | Sauerkirsche

3- Gang Menü silber	49
3- Gang Menü gold	56
4- Gang Menü	66
zusätzlich mit Amuse Geule	
5- Gang Menü	79
zusätzlich mit Amuse Geule, Petit Four	
6- Gang Menü	89
zusätzlich mit Amuse Geule, Erfrischung vor dem Hauptgang, Petit Four	

Weinbegleitung (0,1l pro Gang, 4cl Dessertwein)

3- Course	23
4- Course	31
5- Course	39
6- Course	44
Weinbegleitung mit großen Weinen 0,1l	
Aufpreis 10 € / Gang	

Unser Küchenchef Gabrijel Pranjic 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.