










Schillings

Vorspeisen

Brot – Hausgemachter Dip 	4 €
Trüffelpommes – Honig-Senf Mayo Schillings Ketchup 	8 €
Süppchen vom Hokaido – Croûtons Kürbiskernöl Kräuter 	9 €
Mit 3 Argentinischen Rotgarnelen	16 €
Carpaccio vom Rinderfilet – Trüffelöl Rucola Parmesan 	15 €
Gemischte Theaterplatte – Käseauswahl Schinkenauswahl Grillgemüse Dip 	16 €
Wildkräutersalat – gratinierter Ziegenkäse Portweifeige confierte Kirschtomaten Vinaigrette 	15 €
Tatar vom Rinderfilet – Senf Kapern Schalotten frittierter Rucola Eigelb	18 €
Bouillabaise – Süßwasserfisch Karotten Lauch Fenchel Crostini Rouille	19 €
Babarie – Entenbrust – Feldsalat Rotkohl Birnen-Chutney Walnuss	18 €
5 Argentinische Rotgarnelen – Aioli Peperonata Brot 	16 €

Hauptgerichte

Schillings Currywurst – Schillings Currysauce Zwiebeln Pommes Beilagensalat 	14 €
Bandnudeln – frischer Trüffel Parmesanschaum Waldpilze Beilagensalat 	21 €
Filet vom Landuroschwein – Kräuterkruste Waldpilzrahm wilder Brokkoli Kartoffelkrapfen Beilagensalat	26 €
Kabeljau – Zitronenkruste Weißwein - Velouté Apfel – Lauch – Gemüse Kartoffelkrapfen	26 €
Wiener Schnitzel vom Kalb – Preiselbeeren Röstkartoffeln Beilagensalat 	27 €
Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind – Kräuterbutter Trüffelpommes Beilagensalat	29 €
Wildschweingulasch – Rotkohl Birne Preiselbeeren Butterspätzle 	26 €
Chili sin Carne – Cheddar Avocado Brot 	18 €
Hirschrücken – Mandelkruste Kirsch-Jus Speck-Rahmwirsing wilder Brokkoli Kürbis Kartoffelkrapfen	33 €
Gänsekeule – Orangensoße Maronen Speck-Rahmwirsing Rotkohl Bratapfel Butterspätzle	36 €
Panierter Rehrücken – Mandeln Rotkohl Birne Preiselbeeren Butterspätzle	32 €

Dessert

Eiskugel	2.2 €
Vanille Schokolade Stracciatella Erdbeere Haselnuss Karamell Walnuss	
Hausgemachtes Sorbet (Wahlweise auch mit Vodka oder Schaumwein)	2.9 €
Cassis Blutorange Litschi Rhabarber Mango Passionsfrucht Zitrone Waldbeer-Kokos Yuzu	
Crème Brulée von der Tonkabohne – Cassissorbet Beeren-Chutney Brownie	12 €
Apfelcrumble – Vanilleeis Beeren-Espuma Baumkuchen Schoko-Chip	12 €