









Schillings

Late Night Karte

Tataki von der Wassermelone - Fetakäse Chili Minze 	15 €
Steak Tatar aus der Hüfte - Schalotte Saure Gurke Senf Wachtel Ei Röstbrot	21 €
„Schillings“ Süßkartoffelpommes - gebackener Rucola Grana Padano Trüffelmayo 	11 €
Süßkartoffel Bowl - Tahini-Lemon Dressing Wildkräutersalat Gurke Cous-Cous Falafel Granatapfel 	22 €
Gebrannter Blumenkohl - Hummus Pistou Granatapfel Koriander 	19 €
„Schillings“ Currywurst - Pommes Frühlingszwiebel Joppiesauce Salat	14 €
Pappardelle - Trüffelsauce Babyspinat Kirschtomaten Grana Padano 	27 €
Kalbsbolognese - Spaghetti Chitarra Grana Padano	24 €
Caeser Salad - Romanasalat Croûtons Parmesanhobel hausgetrocknete Kirschtomaten	
- mit Maishähnchenbrust	24 €
- mit Rindefiletstreifen	32 €
- mit Knuspergarnelen	28 €
Crostoni - Geröstestes französisches Landbrot	
- Gereifter Ziegenkäse Preiselbeeren Cheddar 	13 €
- Burrata Erdbeeren Balsamico Grüner Spargel 	15 €
- Pfirsich Balsamico-Reduktion Kerbel San Daniel Schinken	16 €
Crème Brûlée - Waldbeeren	11 €
Französische Käseauswahl - Trauben Feigensenf Feigen Walnuss 	14 €



Vegan








Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne!



Vegetarisch

Schillings

Late Night Card

Watermelon tatakı - feta cheese chili mint 	15 €
Beef tatar - shallot pickeld cucumber mustard quail egg roasted bread	21 €
„Schillings“ sweet potatoe fries – baked arugula grana padano truffle mayo 	11 €
Sweet potato bowl - tahini-lemon dressing wild herb salad cucumber cous cous falafel pomegranate 	22 €
Roasted cauliflower - hummus pistou pomegranate coriander 	19 €
„Schillings“ currywurst - fries spring onions homemade joppiesaus side salad	14 €
Pappardelle - truffle sauce baby spinach cherry tomatoes grana padano 	26 €
Veal bolognese - spaghetti Chitarra Grana Padano	24 €
Caesar salad - romaine lettuce croutons parmesan shavings home-dried cherry tomatoes	
- with corn-fed chicken breast	24 €
- with beef fillet strips	32 €
- with crispy prawns	28 €
Crostoni - roasted french bread	
- matured goat's cheese cranberries rosemary cheddar 	13 €
- burrata Erdbeeren Balsamico Grüner Spargel 	15 €
- peach balsamic reduction chervil San Daniel ham	16 €
Crème brûlée - wild berries	11 €
french cheese selection - grapes fig mustard fig caramelized walnut 	14 €



Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne!

