

VORSPEISEN

Steak Tatar aus der Hüfte - Schalotte Cayenne Pfeffer Kaper Frisée Sardelle Knoblauch Röstbrot	18 €
Tataki vom Thunfisch - Misomayo Wasabimayo Lauwarmer Glasnudelsalat gepickelter Apfel	21 €
Gebackene Aubergine - Tahini Orange Zitronenöl Koriander Wildkräuter Bouquet 	16 €
Tataki von der Wassermelone - Fetakäse Chili Minze 	15 €
Gebratener Pulpo - Spargel-Mango-Salat Granatapfel Koriander	19 €
Burrata - Balsamico-Gemüse Staudensellerie Basilikum & Aubergine 	15 €

HAUPTGERICHTE

„Schillings“ Currywurst - Pommes Frühlingszwiebel hausgemachte Juppiesauce Salat	14 €
Panzanella - Grillgemüse junger Spinat Pesto Pinienkerne Parmesan 	17 €
Wildkräuter Salat - Himbeer-Dressing Ziegenkäse Geröstete Pinienkerne 	18 €
Wiener Schnitzel vom Kalb - Bratkartoffel Beilagensalat Wiener Garnitur Preiselbeeren	29 €
Gebrannter Blumenkohl - Hummus Pistou Granatapfel Koriander 	18 €
Quinoa bowl - dreierlei von der Beete Wildkräutersalat Avocado karamellierte Walnüsse 	22 €
Steak Tatar aus der Hüfte - Schalotte Cayenne Pfeffer Wachtel Ei Trüffelpommes Kaper Sardelle	28 €
Salad Niçoise - Rohmarinierter Thunfisch lauwarmer Kartoffeln Oliven Ei Kapernäpfel Rote Zwiebel marinierte Artischocke	26 €
Caeser Salad - Romanasalat Croûtons Parmesanhobel hausgetrocknete Kirschtomaten Maishähnchenbrust	24 €
Kalbsbäckchen Burger - Romanasalat Rotkohl Dijon-Senf-Mayonnaise karamellierte Zwiebeln Pommes Frites	28 €
Rinderfilet - Chorizo Rucola Kapern-Butter bunte Tomaten getrüffeltes Kartoffelpüree	38 €
Pappardelle - Trüffelsauce Babyspinat Kirschtomaten Grana Padano 	25 €
Gebratener Zander - Graupen-Risotto Zuckererbsen gegrillte Paprika Safranschaum	27 €
Helle Kalbsbolognese - Strozapetti Grana Padano	24 €
Zarzuela Spanischer Fischeintopf - Fenchel Edelfische Meeresfrüchte Röstbrot	24 €

DESSERT

Solero im Glas - Mango Maracuja Mascarpone Löffelbiskuit	10 €
Crème Brûlée - Waldbeeren	11 €
Affogato - Vanilleeis Karamellsahne Brownie Espresso	9 €