

Schillings

LUNCH

28.10. - 31.10.

12 - 14:30

Zitronengras-Limettensuppe

Kokos | Sesam

11

Spanischer Fischeintopf „Zarzuela“

Edelfische | Venusmuschel | Garnele | Fenchel | Wurzelgemüse

24

Burrito

Chili con Carne | Süßkartoffelcreme | Wildreis | Cheddar | Nachos

20

Regional Vegane Bowl

Graupensalat | rote Bete | geschmortes Wurzelgemüse |
eingelegter Blumenkohl | Hafer-Nuss-Crunch

18

Mediterrane Veggie Bowl

Pasta | gegrilltes Gemüse | Oliven | Burrata | Rucola | Basilikumpesto |
getrocknete Tomaten

18

Wiener Schnitzel

Pommes | Salat

24

alle Angaben in Euro
Mehrwertsteuer und Service inbegriffen

VORSPEISEN

Kürbis-Ingwer Suppe

Kürbisöl | Kürbiskerne | Croûtons

12

Gebrannter Rosenkohl | *vegan*

Bunte Bete | Gochujäng | Quinoa | Yuzo Mayo

16

Vitello Tonnato

Rosa Kalbstafelspitz | Kapern | Thunfischcreme | Zwiebeln

18

HAUPTGERICHTE

Caesar Salad

Romanasalat | Croûtons | Parmesanobel | hausgetrocknete Kirschtomaten |

wahlweise mit

- Maishähnchen

- Garnelen

- Rinderfilet

24

27

29

Lammkarree

Zweierlei vom Kürbis | Waldpilze | Kartoffelgratin | Lakritzjus

37

Steinpilzravioli mit Rinderfiletspitzen

Spinat | Grana Padano | Tomate

29

Königsberger Klopse

buntes Gemüse | rote Bete-Kartoffelstampf | Kapern

24

Doradenfilets

Fregola | Kürbis | getrocknete Tomate | wilder Brokkoli | Weißweinschaum

27

Flanksteak

Kürbis | Wurzelgemüse | Kartoffelgratin | Jus

32

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH & VEGAN

Steinpilzravioli

Spinat | Tomate | Grana Padano

19

Hofgärtchen | *vegan*

Linsen | Kürbis | Möhren | Cranberry | Bunte Bete | Wildkräuter | Zitrusjoghurt

19

Tagliarini mit Kürbisragout

Feta | Olivenerde | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

22

DESSERTS

lauwarmer Schokokuchen

Vanilleeis

11

Affogato

Vanilleeis | Karamellsahne | Brownie | Espresso

9