

Schillings

# WINTER MENÜ

79€ pro Person

für 120 min  
inkl. Wein, Bier,  
Softs & Wasser

## VORSPEISE

### Vitello Tonnato

Rosa Kalbstafelspitz | Kapern | Thunfischcreme

### Gebrannter Rosenkohl | vegan

Bunte Bete | Gochujang | Quinoa | Yuzo Mayo |  
fermentierter Chili

## ZWISCHENGANG

### Kürbis-Ingwer Suppe

Kürbisöl | Kürbiskerne | Croûtons

## HAUPTGERICHTE

### Doradenfilets

Fregola | Kürbis | getrocknete Tomate | wilder Brokkoli |  
Weißweinschaum

### Flanksteak

Kürbis | Wurzelgemüse | Kartoffelgratin | Jus

### Hofgärtchen | vegan

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

### Weidegans aus dem Münsterland

Rotkohl, Klößen, Maronen

**Aufpreis 10€ pro Person**

## DESSERT

### lauwarmer Schokokuchen

Vanilleeis

**Bleibt immer auf dem Laufenden**

 schillings.duesseldorf

Schillings

# GÄNSE MENÜ

49,-  
pro Person

## VORSPEISE

**Kürbis-Ingwer Suppe**  
Kürbisöl | Kürbiskerne | Croûtons

## HAUPTGANG

**12 Stunden konfierte Weidegans aus dem Münsterland**

**Brust und Keule**  
Gewürzsoße | Apfel-Rotkohl | Kartoffelklöße |  
Maronen

## DESSERT

**lauwarmer Schokokuchen  
mit Vanilleeis**

**Gans ohne  
Menü  
38,-**

**Bleibt immer auf dem Laufenden**

 [schillings.duesseldorf](https://www.instagram.com/schillings.duesseldorf)