

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