

Wochengerichte

Schillings
im Schauspielhaus

LUNCH
23.06.-26.06.
12:00 - 14:30

Thunfischtartar mit Avocado | Kräutersalat | Cherry-Tomaten | Wachtelei | Limetten- Vinaigrette 17 €

Frische Pasta in Pinktomatensauce | Lachs | Grüne Erbsen | Kirschtomaten | Parmesan 24 €

Kurz gebratenes Thunfisch Steak nach Tataki Art mit Selleriepüree | glasiertem Pak Choi | Wasabi Schaum 31 €

Panna Cotta | Beerenragout | frische Minze 12 €

Wiener Schnitzel | Pommes | Sardelle | Kaper | Gurkensalat 24 €

Mediterrane Veggie Bowl | Pasta | gegrilltes Gemüse | Oliven | Burrata | Rucola | Basilikumpesto | getrocknete Tomate 19 €

Schillings

VORSPEISEN

Süßkartoffelsuppe 12
Zimt | Orange | Kokos

Vitello Tonnato 18
Rosa Kalbstafelspitz | Kapern | Thunfischcreme | gepickelte rote Zwiebeln

Veganes Tatar | VEGAN 16
Kichererbse | rote Bete | Cornichon | Kartoffelstroh

HAUPTGERICHTE

Caesar Salad 19
Romanasalat | Croûtons | Parmesan | hausgetrocknete Kirschtomaten |
wahlweise mit - Wurzelgemüse 24
- Maishähnchen 28
- Rinderfiletstreifen

Steinpilzravioli mit Rinderfiletspitzen 29
Spinat | Grana Padano | Tomate

Risotto Nero 32
Gegrillte Garnelen | Schwertfisch | wilder Brokkoli | Krustentierschaum | Grana Padano

Königsberger Klopse 24
Buntes Gemüse | Rote Bete-Kartoffelstampf | Kapern

Rinderfilet 38
Kürbis | Wurzelgemüse | getrüffeltes Püree | Jus

Doradenfilets 28
Fregola | Tomaten | Edamame | Erbsenschaum

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH & VEGAN

Steinpilzravioli 21
Spinat | Tomate | Grana Padano

Hofgärtchen | VEGAN 19
Linsen | Kürbis | Möhren | Cranberry | Bunte Bete | Wildkräuter | Zitrusjoghurt

Wildkräuter Salat | optional VEGAN 19
Rote Bete | Safran-Blumenkohl | Karamellierter Ziegenkäse

DESSERTS

Lauwarmer Schokoladenkuchen 11
Vanilleeis | Beeren

Affogato 9
Vanilleeis | Brownie | Karamelsahne | Espresso