

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 | Gochujäng | 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

DESSERT

lauwarmer Schokokuchen

Vanilleeis

Bleibt immer auf dem Laufenden

 schillings.duesseldorf

Schillings

WINTER MENU

79€ per person

for 120 min
including wine,
beer, soft drinks,
and water

STARTERS

Vitello Tonnato

Pink veal shank | capers | tuna cream | onions

Roasted Brussels sprouts | *vegan*

Beetroot | Gochujang | Quinoa | Yuzu mayo

SECOND COURSE

Pumpkin and ginger soup

Pumpkin oil | pumpkin seeds | croutons

MAIN COURSES

Sea bream fillets

Fregola | Pumpkin | dried tomatoes | wild broccoli |
White wine foam

Flank steak

Pumpkin | Root vegetables | Potato gratin | Jus

Hofgärtchen | *vegan*

lentils | pumpkin | carrots | cranberry | beet | wild herbs | citrus yogurt

DESSERT

lukewarm chocolate cake

vanilla ice cream