

Schillings

# FRÜHLINGS-MENÜ

79€ pro Person

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

## VORSPEISE

Vitello Tonnato

Rosa Kalbstafelspitz | Kapern | Thunfischcreme

Veganes Tatar | VEGAN

Kichererbse | rote Bete | Cornichon |  
Kartoffelstroh

## ZWISCHENGANG

Süßkartoffelsuppe

Zimt | Orange | Kokos

## HAUPTGERICHTE

Doradenfilets

Fregola | Tomaten | Edamame | wilder Brokkoli |  
Erbsenschaum

Rinderfilet

Wurzelgemüse | getrüffeltes Püree | Jus

Hofgärtchen | **vegan**

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

## DESSERT

lauwarmer Schokokuchen

Vanilleeis

Bleibt immer auf dem Laufenden

 schillings.duesseldorf

Schillings

# SPRING MENU

79€ per person

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

## STARTERS

### Vitello Tonnato

pink veal shank | capers | tuna cream | onions

### Vegan Tatar | VEGAN

chickpea | beetroot | pickle | potato straw

## SECOND COURSE

### Sweet Potato Soup

cinnamon | orange | coconut

## MAIN COURSES

### Sea Bream Fillets

fregola | tomatoes | edamame | wild broccoli | pea foam

### Beef Tenderloin

root vegetables | truffled puree | jus

### Hofgärtchen | *vegan*

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

## DESSERT

### lukewarm chocolate cake

vanilla ice cream

Stay up to date  
@schillings.duesseldorf