

Schillings

# SOMMER MENÜ

79€ pro Person

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

## VORSPEISE

### Salat von der Roten Bete

Kandierter Blumenkohl | karamellisierte Berg-Ziegenkäse |  
Himbeer-Vinaigrette

### US-Rindercarpaccio

Marinierte Buchenpilze | Zitronenvinaigrette | Rucola

## HAUPTGERICHTE

### Zanderfilet

Kartoffel-Pinienkernragout | Kirschtomate |  
Champagner-Senfsauce | glasierter Romanasalat

### Filet vom Angusrind

Auberginen-Parmigiana | Saisongemüse | Trüffelsauce

### Hofgärtchen | *vegan*

Linsen | grüner Spargel | Tomaten | Cranberry |  
Edamame | Wildkräuter | Zitrusjoghurt

## DESSERT

### Panna Cotta

Beeren Ragout

Bleibt immer auf dem Laufenden

 schillings.duesseldorf

Schillings

# SUMMER MENU

79€ per person

for 120 min  
incl. wine,  
beer, softs &  
water

## STARTER

### Beetroot Salad

Candied cauliflower | caramelized mountain goat cheese |  
raspberry vinaigrette

### US Beef Carpaccio

Marinated beech mushrooms | lemon vinaigrette | arugula

## MAIN COURSES

### Pike-Perch Fillet

Potato and pine nut ragout | cherry tomato | champagne  
mustard sauce | glazed romaine lettuce

### Fillet of Angus Beef

Eggplant parmigiana | seasonal vegetables | truffle sauce

### Hofgärtchen | **vegan**

Lentils | green asparagus | tomatoes | cranberry |  
edamame | wild herbs | citrus yogurt

## DESSERT

### Panna Cotta

Berry ragout