

VORSPEISEN

Kürbis-Ingwer Suppe

Kürbisöl | Kürbiskerne | Croûtons

Gebrannter Rosenkohl | *vegan*

Bunte Bete | fermentierter Chili | Quinoa | Yuzo Mayo

Garnelen

Röstbrot | Chili | Knoblauch | Tomate

Vitello Tonnato

Rosa Kalbstafelspitz | Kapern | Thunfischcreme | gepickelte rote Zwiebeln

Stracciatella di Bufala

Portwein-Feige | Tomate | Rucola | Basilikum

HAUPTGERICHTE

Caesar Salad

Romanasalat | Croûtons | Parmesanhobel | hausgetrocknete Kirschtomaten |

wahlweise mit
- Maishähnchen
- Garnelen
- Rinderfilet

Lammkarree

Zweierlei vom Kürbis | Waldpilze | Kartoffelgratin | Lakritzjus

Steinpilzravioli mit Rinderfiletspitzen

Spinat | Grana Padano | Tomate

Risotto Nero

gegrillte Garnelen | Schwertfisch | wilder Brokkoli | Krustentier Schaum | Grana Padano

Königsberger Klopse

buntes Gemüse | rote Bete-Kartoffelstampf | Kapern

Flanksteak

Kürbis | Wurzelgemüse | Kartoffelgratin | Jus

Doradenfilets

Fregola | Kürbis | getrocknete Tomate | wilder Brokkoli | Weißweinschaum

Saltimbocca vom Kabeljau

Schinken | Salbei | gegrillter Fenchel | Kerbelstampf | Orangensauce

Wiener Schnitzel

Pommes | Salat | Sardelle | Kaper

Schillings

12

16

15

18

17

24

27

29

37

29

32

24

32

27

29

29

Bei Fragen zu Allergenen wendet euch bitte an unser Servicepersonal.

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH & VEGAN

Steinpilzravioli

Spinat | Tomate | Grana Padano

Hofgärtchen | *vegan*

Linse | Kürbis | Möhren | Cranberry | Bunte Bete | Wildkräuter | Zitrusjoghurt

Tagliarine mit Kürbisragout

Feta | Olivenerde | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

Caesar Salad

Romanasalat | Croûtons | Parmesanhobel | hausgetrocknete Kirschtomaten | Kürbis | Wurzelgemüse

DESSERTS

lauwarmer Schokokuchen

Vanilleeis

Affogato

Vanilleeis | Karamellsahne | Brownie | Espresso

Crème Brûlée

frische Beeren

Apfel-Zimt-Crumble | *vegan*

Vanilleeis

FRAGT NACH UNSEREM
WINTER MENÜ

4 Gänge inkl.
Wein, Bier, Softs & Wasser
79,- p.P.

Schillings

19

19

22

18

11

9

10

11