

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 16.1. bis 22.1.2026

Vorspeisen:

Gebackener Camembert in Sesam-Honig-Kruste
mit gefüllter Feige und Preiselbeeren € 12.80 A-C-G-J

Gebeizter Lachs und Räucherlachs mit Dill-Senfsoße
an buntem Salat mit Avocado, Kirschtomaten
und Blattsalat in Balsamicodressing € 14.80 D-G-J-L

Suppen:

Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons € 6.20 A-G-I-L

Kalbsbriescremesuppe € 6.50 G-I-L

Veganes Gericht:

Gefüllter Kohlrabi mit Rote Beete Reis
auf Kressesoße € 14.80 I

Schwäbische Spezialitäten:

Saure Kutteln in der Terrine serviert
mit Röstkartoffeln € 15.80 I-L

Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsoße
und handgeschabten Spätzle € 16.80 A-C-G-I-L

Spinatwachtel

2 hausgemachte Maultaschen unter Rahm-Blattspinat versteckt
mit Spiegelei € 16.80 A-C-G-I

Weinempfehlung:
FREE bree collection
ALCOHOL FREE
weiß, rosé oder rot
0,2l 6.50

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.
Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.