

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 20.2. bis 26.2.2026

Vorspeisen:

Mediterraner Pulposalat mit Paprika

Oliven und roten Zwiebeln in Knoblauchvinaigrette € 14.80 L-N

Feldsalat in weißem Balsamicodressing

mit gebratenen **Knoblauchgarnelen** € 15.80 B-L

Suppen:

Rinderkraftbrühe

mit Grießklößchen € 5.80 A-C-G-I

Safrancremesuppe

mit Seeteufelwürfeln € 8.20 D-G-I-L

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

Vegetarisches Gericht:

Gefüllte Champignonköpfe mit Blattspinat

und Holländischer Soße, dazu Kräuterrösti € 15.80 C-G-L

Fisch-Spezialitäten

Gebratene Lachsschnitte mit Senfsoße

auf gedünstetem Grünkohl, dazu Petersilienkartoffeln € 23.80 D-G-J-L

Pochierte Forellenfilets auf Karotten-Kartoffel-Püree

mit Frischkäse-Petersiliensoße 24.50 D-G-L

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.

Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.