

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 27.2. bis 5.3.2026

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 Eierstich € 5.80 C-G-I

Miesmuschelrahmsüppchen

mit Knoblauchcroutons € 8.20 A-G-I-L-N

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

Veganes Gericht:

Veganer Paprikagulasch mit geräuchertem Bio-Tofu

und Kartoffelknödel € 15.80 I-F

Fisch-Spezialitäten

Gezupftes **Fjord-Forellenfilet** mit Limonenlinguine

Knoblauch, Kapern und Kirschtomaten € 23.80 A-D-G-L

Skreimedaillons unter der Jakobsmuschel-Panko-Kruste

auf Kichererbsen-Blattspinat-Gemüse € 24.80 A-D-G-L-N

2 Matjes-Filets nach Hausfrauen Art

mit Äpfeln Zwiebeln und Gewürzgurken in Sauerrahm

dazu Petersilienkartoffeln € 16.80 D-G-L

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