

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 17.3. bis 23.3.2023

Vorspeisen:

Trio vom Lachs

mit Lachsterrine, Räucher- und Graved Lachs
mit Gurkensalat in Dillrahm 13.80 D-G-L

Gebratene Entenbruststreifen

mit Feldsalat in Orangendressing 11.80 L

Suppen:

Bärlauchcremesuppe

mit Croutons 6.80 A-G-I

Mediterraner Fischeintopf

mit Knoblauchbrot 7.80 A-B-D-I-L-N

Veganes Gericht:

Veganer Bärlauchpfannkuchen

mit Spargel und Kirschtomaten 18.80 A

Lamm, das musst du probieren:

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste

mit Knoblauchjus, Speckbündelbohnen und Kräuterrösti 32.80 A-I-L

Leckerer aus Neptuns Reich:

Pulpogeschnetzeltetes in Chiliöl gebraten

mit Kapern, Zwiebel und Knoblaucholiven
auf Tomatensoße mit Kräuterrösti 26.80 N

Gebratene Jakobsmuscheln

mit Frühlingszwiebel und Safranrisotto 31.80 G-L-N

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