

# Kulinarische Reise:

---

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 12.4. bis 18.4.2024

## Vorspeisen:

### **Gefüllte Avocado**

mit Mango-Tomaten-Salsa und Limonengarnelen  
dazu Minzjoghurt 14.80 B-G-L

**Frühlingsalätchen** mit Spargel, Radieschen  
und Frühlingszwiebeln in Vinaigrette 10.80 L

## Suppen:

### **Spargelcremesuppe**

mit Sahnehäubchen 6.80 G

### **Bärlauchcremesuppe**

mit Croutons 6.80 A-G-I

## Veganes Gericht:

### **Linsenfrikadelle**

auf Champignon-Rahmkartoffeln 13.80

## Frisch vom Jäger:

### **Rosa gebratener Rehrücken** mit Pfifferlingrahmsoupe

handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne 37.80 A-C-G-I-L

## Spargel aus deutschen Landen:

Portion frischer **Stangenspargel** mit Holländischer Soße

dazu 2 Kräuterflädle **oder** Petersilienkartoffeln 24.--A-C-G-I-L

mit Schinkenteller 31.40 A-C-G-I-L

**oder** 2 Schweinemedallions 33.40 A-C-G-I-L

**oder** 1 Wiener Schnitzel 36.-- A-C-G-I-L

**oder** gebratenes Zanderfilet 41.-- A-C-D-G-I-L

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.

Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.