

# Kulinarische Reise:

---

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 19.4. bis 25.4.2024

## Vorspeisen:

### **Reibekuchen mit Graved Lachs**

Kräuterquark und Ruccola-Tomten-Salat 14.80 D-G-L

### **Frühlingssalätchen** mit Spargel, Radieschen

und Frühlingzwiebeln in Vinaigrette 10.80 L

## Suppen:

### **Spargelcremesuppe**

mit Sahnehäubchen 6.80 G

### **Rinderkraftbrühe**

mit Grießklößchen 5.50 A-C-G-I

## Veganes Gericht:

### **Kartoffelgnocchi** mit Blattspinat

in fruchtiger Tomatensoße 13.80

## Schweizer Leckerei:

### **Cordon bleu vom Kalbsrücken**

mit pommes frites 25.50 A-C-G

## 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.