

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.