

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 3.5. bis 9.5.2024

Vorspeisen:

Gebackener Schafskäse

an einem bunten Salat aus Paprika, Kirschtomaten
Gurken, Oliven und Ruccola 13.80 A-C-G-L

Frühlingsalätchen mit Spargel, Radieschen
und Frühlingszwiebeln in Vinaigrette 10.80 L

Suppen:

Spargelcremesuppe

mit Sahnehäubchen 6.80 G

Hühnerbrühe

mit Reis 5.70 I

Veganes Gericht:

Buntes Ofengemüse

mit neuen Kartoffeln in Mojo verde 13.80

Frisch vom Metzger:

Gebratene Kalbsleber

mit Schmorzwiebeln und Apfelscheiben
dazu Kartoffelpüree 22.-- A-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 gebratenem 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.