

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 17.5. bis 23.5.2024

Vorspeisen:

Roastbeef vom Kalbsrücken

mit Frankfurter grüner Soße

an Linsensalat 14.80 C-G-L

Frühlingsalätchen mit Spargel, Radieschen
und Frühlingszwiebeln in Vinaigrette 10.80 L

Suppen:

Spargelcremesuppe

mit Sahnehäubchen 6.80 G

Wildentenkraftbrühe

mit Blütenklößchen 6.70 C-G-I

Weinempfehlung:
Alde Gott Winzer
Rivaner & Riesling
Qualitätswein -trocken-
0,2l 6.90 0,75l 24.--

Veganes Gericht:

Gefüllte Champignonköpfe

mit Blattspinat in veganer Sahnesoße, dazu Kräuterrösti 13.80

Frisch vom Jäger:

Geschmorter Rehbraten mit Pfifferlingssoße

handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne 27.-- 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.