

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 29.5. bis 4.6.2026

Vorspeisen:

Frühlingssalätchen mit Spargel, Radieschen
und Frühlingszwiebeln in Balsamicodressing 11.80 L
dazu eingelegt Knoblauchgarnelen 15.80 B-L

Melonen-Schafskäse-Salat mit Minze
und Parmaschinken 14.80 G-L

Suppen:

Spargelcremesuppe
mit Sahnehäubchen € 7.80 G

Gazpacho
Spanische Gemüsekaltschale
mit Knoblauchcroutons € 7.80 A

Veganes Gericht:

Sommer-Bowl
mit Mango-Jasminreis, gebratenem wildem Broccoli
marinierten Kirschtomaten und gebackenen Tofuwürfeln € 15.80 A-F-L

Internationaler Klassiker:

Cordon bleu vom Kalbsrücken
mit pommes frites € 28.20 A-C-G

Spargel aus deutschen Landen

Portion frischer **Stangenspargel** mit Holländischer Soße
dazu 2 Kräuterflädle **oder** Petersilienkartoffeln 28.-- A-C-G-L
mit Schinkenteller 35.40 A-C-G-L

oder Schweinemedallions 38.40 A-C-G-L

oder 1 Wiener Schnitzel 41.—A-C-G-L

oder gebratenem Zanderfilet 45.-- A-C-D-G-L

