

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 26.7. bis 1.8.2024

Vorspeisen:

Sommersalat

mit Melone, Avocado, Kirschtomaten und Blattsalat
in Zitronen-Buttermilch-Dressing 9.80 G-L

Gegrillte Fleischtomate mit Schafskäse überbacken
auf Ruccolasalat in Balsamicodressing 12.80 G-L

Suppen:

Rinderkraftbrühe

mit Leberknödel 7.20 A-C-I

Joghurt-Gurken-Kaltschale

mit Shrimps 7.20 B-G

Veganes Gericht:

Gegrillte Auberginenscheiben

mit getrockneten Tomaten und Knoblauch
auf Buchweizenrisotto 13.80

Gerichte mit Pfiff(erlingen):

Frische Pfifferlinge in Rahm

mit hausgemachten Semmelknödeln 21.80 A-C-G-I
und Schweinerückensteak 29.80 A-C-G-I

Gebratene **Kalbsleber** mit frischen Pfifferlingen
und Lauch-Kartoffelpüree 31.80.-- A-G-I-L

Sülzen- Kaltes für heiße Tage:

Hausmacher Sülze

mit Remouladensoße und Röstkartoffeln 15.80 C-L

Kalbfleisch-Pfifferlingsülze

mit Vinaigrette und Röstkartoffeln 15.80 L

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.
Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.