

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 12.12. bis 22.12.2025

Vorspeisen:

Lachsteller „Schillerhöhe“

mit Räucherlachs, Lachsterrine und Graved Lachs

dazu Dill-Senf-Soße und Feldsalat € 15.80 C-D-G-J-L

Antipastiteller mit eingelegtem Gemüse, Mailänder Salami
und Parmaschinken € 15.80 L

Suppen:

Rinderkraftbrühe

mit Grießklößchen € 6.50 A-C-G-I

Champignoncremesuppe

mit Croutons € 7.80 A-G-I

Weinempfehlung:
FREE bree collection
ALCOHOL FREE
weiß, rosé oder rot
0,2l 6.50

Veganes Gericht:

Ratatouille – Provençalisches Schmorgemüse

mit gebratener Polentaschnitte € 14.80

Reginales Highlight – Renninger Wasserbüffel:

Schmorbraten vom Wasserbüffel mit Cognac-Pfefferrahmsoße

dazu Butterwirsing und hausgemachten Serviettenknödel

€ 31.50 A-C-G-I-L

Gänsezeit:

Knuspriger Gänsebraten mit Maronensoße

Rotkohl, Kartoffelknödel und gefülltem Schmorapfel € 38.80 A-I-L

Frisch vom Jäger

Rosa gebratener Rehrücken auf Cassissoße

mit Broccoliröschen und Kartoffelkroketten € 39.80 A-C-G-I-L

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.

Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.