

Vorspeisen:

Feines Lachstatar auf Kartoffelpuffer
mit Limettencreme und gebackenem Grünkohl 15.--

Vitello tonnato
Zartes Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern
an Feldsalat 15.--

Gefüllte Avocado
mit Tempeh-Papayasalat
und veganer Aioli 14.--

Gemischter Salat
mit Tomaten, Gurken, Karotten
und Blattsalat in Hausdressing 8.80

Suppen:

Maronen-Steinpilz-Suppe
mit Thymiancroutons 8.50

Wildkraftbrühe
mit hausgemachten Rehmaultäschle 8.50

Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Backerbsen 8.50

Hauptgänge:

Rosa gebratener Rehrücken auf Pfifferlingsoße
mit handgeschabten Spätzle
und Preiselbeerbirne 44.--

Gegrilltes Rinderfilet
mit Cognac-Pfefferrahmsoße
dazu mediterranes Grillgemüse
und Kartoffelplätzchen 44.--

Getrüffelte Perlhuhnbrust im Wirsingblatt
auf Portweinssoße, dazu Kartoffelpüree 29.--

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Steinpilzsoße
und handgeschabten Spätzle 30.--

Saltimbocca vom Zander
mit Parmaschinken und Salbei
Zucchini, Linguine und hausgemachter Pesto 32.--

Kohlrabi-Alblinsentürmchen
auf Süßkartoffelscheiben mit Kräutersoße 21.80

Dessert:

Creme Caramel mit Orangenfilets
und Himbeeren 9.50

Silvester 2024



Speisekarte
Waldrestaurant
Schillerhöhe