

Vorspeisen:

Geräucherte Entenbrust
an Fenchel-Orangensalat
mit gerösteten Walnusskernen 15.-- H-L

Marinierte Gambas mit Vanille und Zimt
auf Avocado-Limettencreme
und Rote Beete 15.-- B-L

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

Feldsalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten
Speck- und Röstbrotwürfeln 12.-- A

Suppen:

Festtagssuppe mit Eierstich, Grießklößchen
und Maultäschle 7.80 A-C-G-I

Karotten-Ingwer-Cremesuppe
mit gerösteten Kokosflocken und rosa Pfeffer 7.80 I

Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen 7.80
C-G-I

Hauptgänge:

Veganes Alblinsen-Spinat-Curry
mit Kürbisfalafel 20.--

Hausgemachter Sauerbraten
in schwäbisch-saurer Soße
mit handgeschabten Spätzle 23.-- A-C-G-I-L

Knuspriger Gänsebraten auf Maronensoße
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 39.-- A-I-L

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken
auf Rahmchampignons
dazu handgeschabte Spätzle 32.-- A-C-G-I-L

Hirschrückensteak mit Hagebuttensoße
auf Butterwirsing, dazu Kartoffelbaumkuchen 36.--
A-C-G-I-L

Rotzungen-Garnelen-Röllchen mit Hummersoße
grünem Thaispargel und Basmatireis 38.--
B-D-G-I-L

Zarter Lammbraten mit Senf-Thymiansoße
Keniaböhnchen und Kräuterrösti 30.-- G-J

Desserts:

Hausgemachter Eisgugelhupf „Schoko-Vanille“
und Kirschragout 8.80 A-C-G-H

Weihnachten 2024

- A – Getreideprodukte (glutenhaltig)
- B – Krebstiere
- C – Eier
- D – Fisch
- E – Erdnüsse
- F – Soja
- G – Milch und Laktose
- H – Nüsse/ Schalenfrüchte
- I – Sellerie
- J – Senf
- K – Sesamsamen
- L – Schwefeldioxyde und Sulfite
- M – Lupinen
- N – Weichtiere

Das Schönste an Weihnachten
ist das gute Essen
da kann man die schlanke Linie
schon mal vergessen.
Mit Suppe und Nachtmahl
das wird ein Spaß
abgenommen wird später
auf uns ist Verlass.



Speisekarte
Waldrestaurant
Schillerhöhe