



### Schilling's Köstlichkeiten

**Tatar von der „Coeur de boeuf“** Tomate  
mit geblämmter Wildgarnele und Seeigelrogen

\*\*\*

**Langsam gegartes Lichtenhägener Freilandej**,  
gegrillter Artischocke und Mangalica-Kinn

\*\*\*

**Marinierte Rosdorfer Bete**

mit Tranchen vom weißen Heilbutt und Walnuss-Amaranth

\*\*\*

**Hausgemachte Safranmakkaroni**

mit bretonischem Hummer und Venusmuschel

\*\*\*

**Kleine Erfrischung**

\*\*\*

**Kalbsrücken mit Bäckchenpraline**

in Rotweinsauce mit Petersilienwurzeln

\*\*\*

**Pre-Dessert**

\*\*\*

**Gateaux von der „Roten Williamsbirne“**

mit Cassis und Rose

oder

**Erlesene Rohmilchkäse der Fromagerie Bordier**

€ 125,00

Für den kleineren Appetit:

**Tatar von der „Coeur de boeuf“** Tomate

**Langsam gegartes Lichtenhägener Freilandej**

**Marinierte Rosdorfer Bete**

**Kalbsrücken und Bäckchenpraline**

**Gateaux von der „Roten Williamsbirne“** oder Käse

€ 100,00

Und sollte es noch etwas kleiner sein, dann

**Tatar von der „Coeur de boeuf“** Tomate

**Langsam gegartes Lichtenhägener Freilandej**

**Kalbsrücken und Bäckchenpraline**

**Gateaux von der „Roten Williamsbirne“** oder Käse

€ 78,00



### VORSPEISEN:

Tatar von der „Coeur de boeuf“ Tomate mit geblämmter Wildgarnele und Seeigelrogen

€ 24,50

Marinierte **Büffelburrata** mit Portweifeigen und Pistazienpesto

€ 20,50

Langsam gegartes **Lichtenhägener Freilandej**, gegrillte Artischocke und Mangalica-Kinn

€ 20,50

Schaumsuppe vom **Hokkaido-Kürbis** mit Räucherforellenravioli und Curry

€ 12,50

### HAUPTSPEISEN:

**„Black Angus“ Roastbeef** mit bunten Bratkartoffeln und grünen Bohnen

€ 42,00

**Reiffenhäuser Landgockel** mit Pfifferlingssauce und Petersilienwurzeln

€ 30,00

Fethke's **Paprikaschote** gefüllt mit Bulgur und Schafskäse

€ 25,00

in Tomaten-Basilikumsauce

Gebratenes **Seeteufelfilet** mit hausgemachten Venusmuschel-Makkaroni

€ 39,50

Im Safranfond

Marinierte Rosdorfer Bete mit Tranchen vom **weißen Heilbutt**

€ 39,50

und Walnuss-Amaranth

### NACHSPEISEN:

**Crème brûlée** von „Ivorie“-Schokolade mit heimischen Zwetschgen

€ 12,00

Gateaux von der „Roten Williamsbirne“ mit Cassis und Rose

€ 13,00

Erlesene **Rohmilchkäse** der Fromagerie Bordier mit Trauben

€ 15,00

und Früchtesenf

### UNSER „WIRTSCHAUSMENÜ“

**Sommerlicher Blattsalat** mit Trauben

€ 9,50

und gerösteten Sonnenblumenkernen

**Nacken vom Mangalica-Schwein „Hof Icking“** mit Spitzkohl

€ 29,00

und Kartoffelpüree

**Mirabellensorbet** mit Sommerbeeren und Vanillejoghurt

€ 9,00

**Menüpreis! € 39,50**

Samstag- und Sonntagmittag bieten wir zusätzlich unser  
4-Gänge-Überraschungsmenü für 40.-- € pro Person an,  
das wir allerdings nur tischweise servieren.