



### Schilling's Köstlichkeiten

**Gänseleberterrine mit gebratener Gänseleber,  
Quittengelee und Panetone**

\*\*\*

**Langsam gegartes Lichtenhägener Junghennenei  
in Petersilienwurzel-Trüffelnage**

\*\*\*

**Auf der Haut gebratener Zander „Ike Jime“  
mit Rosdorfer Bete aus dem Salzteig**

\*\*\*

**Scheiben von der Languste  
mit Kokos-Curry-Buchweizen**

\*\*\*

**Kleine Erfrischung**

\*\*\*

**Mit Fichtensprossenhonig glasierter Damhirschrücken  
mit Steckrübenrisotto und piemonteser Haselnusskrapfen**

\*\*\*

**Pre-Dessert**

\*\*\*

**Gateaux von der Valrhona Schokolade  
mit Lebkuchenschäum und Birnensorbet**

oder

**Erlasene Rohmilchkäse der Fromagerie Bordier**

**€ 130,00**

Für den kleineren Appetit:

**Gänseleberterrine mit gebratener Gänseleber**

**Langsam gegartes Lichtenhägener Junghennenei**

**Auf der Haut gebratener Zander „Ike Jime“**

**Mit Fichtensprossenhonig glasierter Damhirschrücken**

**Gateaux von der Valrhona Schokolade oder Käse**

**€ 108,00**

Und sollte es noch etwas kleiner sein, dann

**Gänseleberterrine mit gebratener Gänseleber**

**Langsam gegartes Lichtenhägener Junghennei**

**Mit Fichtensprossenhonig glasierter Damhirschrücken**

**Gateaux von der Valrhona Schokolade oder Käse**

**€ 85,00**



### VORSPEISEN:

**Gänseleberterrine mit gebratener Gänseleber, Quittengelee und Panetone** € 28,50

**Hausgebeizte Fjordforelle mit Fingerlimemarinade und feinen Salaten** € 23,50

**Langsam gegartes Lichtenhägener Junghennenei** € 24,00

**in Petersilienwurzel-Trüffelnage**

**Trüffeltagliatelle mit Parmesan** € 25,00

**Weißer Albatruffel pro Gramm** € 7,50

**Schwarze Burgundertrüffel pro Gramm** € 3,50

**Consommé vom Rind mit Steinpilz-Wan-Tan und Sherry** € 13,50

### HAUPTSPEISEN:

**Steinbutt in Nussbittersauce mit Blumenkohl Couscous** € 42,50

**und konfiertes Kartoffel**

**Auf der Haut gebratener Zander „Ike Jime“ mit Rosdorfer Bete** € 39,00

**aus dem Salzteig**

**Kartoffelgnocchi mit knusprigem Topinambur und Belper Knolle** € 28,00

**Filet und Schulter vom Simentaler Rind mit Rotweinsauce** € 45,00

**und Schwarzwurzeln**

**Mit Fichtensprossenhonig glasierter Damhirschrücken** € 45,00

**mit Steckrübenrisotto und piemonteser Haselnusskrapfen**

### NACHSPEISEN:

**Passionsfrucht-Crème brûlée mit Mangotatar und Kokoseis** € 13,80

**Gateaux von der Valrhona-Schokolade mit Lebkuchenschäum** € 13,00

**und Birnensorbet**

**Getrüffelter Brie aus der Normandie mit Trauben** € 15,00

**Erlasene Rohmilchkäse der Fromagerie Bordier mit Trauben** € 15,00

**und Früchtesenf**

### UNSER „WIRTSCHAUSMENÜ“

**Herbstlicher Blattsalat mit Schilling's Dressing und Granatapfelkernen** € 9,50

**Geschmorte Gänsebrust mit Rotkraut, Rosenkohl, Apfelmus, Preiselbeeren** € 27,50

**und Serviettenknödeln**

**Bratapfelsorbet auf griechischem Sahnejoghurt** € 9,50

**Menüpreis! € 39,50**

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