



Schilling's Köstlichkeiten

DAS GRÖßERE MENÜ

Turm vom Reiffenhäuser Reh

mit Chicorée, gerösteten Haselnüssen und Blutorangen

Gebratener Seeteufel im Kartoffelmantel

mit Bärlauchsauce und grünem Spargel

Gebratene Jacobsmuschel

auf schwarzem Risotto und grünem Spargel

Hausgemachte Zitronenmakkaroni

mit gebratenem Pulpo und getrockneten Tomatenkirschen

Rücken vom Salzwiesenlamm

mit grünen Bohnen und Frühlingsmorchel-Fregola

Erdbeeren aus dem Perigord

in Ricardsahne mit Pistazieneis

oder

Käse vom Affineur

€ 139,00

DAS MITTLERE MENÜ

Turm vom Reiffenhäuser Reh

Gebratener Seeteufel im Kartoffelmantel

Gebratene Jacobsmuschel

Rücken vom Salzwiesenlamm

Erdbeeren aus dem Perigord

oder

Käse vom Affineur

€ 119,00

DAS KLEINERE MENÜ

Turm vom Reiffenhäuser Reh

Gebratener Seeteufel im Kartoffelmantel

Rücken vom Salzwiesenlamm

Erdbeeren aus dem Perigord

Käse vom Affineur

€99,00



VORSPEISEN:

Spargelsalat mit Radieschen, Büffelmozzarella und getrüffeltem Eigelb € 25,00

Turm vom Reiffenhäuser Reh mit Chicorée, gerösteten Haselnüssen und Blutorangen € 26,00

Gebratene **Jacobsmuscheln** auf schwarzem Risotto und grünem Spargel € 29,00

Eintopf von weißem und grünem Spargel im Kressesud mit pochiertem Eigelb € 23,00

Hausgemachte **Zitronenmakkaroni** mit gebratenem Pulpo und getrockneten Tomatenkirschen € 25,00

HAUPTSPEISEN:

Gebratener **Seeteufel** im Kartoffelmantel mit Bärlauchsauce und grünem Spargel € 42,50

Pochierter weißer Heilbutt im Bouillabaisse-sud mit Frühlingsgemüse € 44,00

Rücken vom **Salzwiesenlamm** mit grünen Bohnen und Frühlingsmorchel-Fregola € 48,50

Brust vom Seeburger **Perlhuhn** in Rotweinsauce mit Spitzkohl und Trüffelgnocchi € 37,00

NACHSPEISEN:

Vanillequarkflammeri mit Rhabarber-Himbeerkompott € 16,00

und Eierlikör-Stracciatellasauce

Erdbeeren aus dem Perigord in Ricardsahne mit Pistazieneis € 16,00

Erdbeersorbet auf griechischem Sahnejoghurt und Granatapfelkernen € 16,00

Vegetarier und Veganer sprechen uns bitte einfach an!
Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben,
werden wir entsprechend unseren Möglichkeiten
gern darauf eingehen.

Samstagmittags bieten wir zusätzlich
ein 3-Gang-Überraschungsmenü für 49,00 € pro Person
und ein 4-Gang-Überraschungsmenü für 65,00 € pro Person an,
die allerdings nur tischweise serviert werden!