

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 17.7. bis 23.7.2026

Vorspeisen:

Sommersalätchen mit Melonenwürfeln, Salatgurke und Schafskäse in Passionsfruchtdressing 11.80 G-L
dazu gebratene Jakobsmuscheln € 15.80 D-G-L

Gefüllte Avocado mit Shrimps und Mangowürfeln
dazu Cocktailsoße € 14.80 A-C-G-L

Suppen:

Pfifferlingcremesuppe
mit Schnittlauch € 7.80 G

Melonen-Kaltschale
mit Parmaschinkenstreifen € 7.80 G

Veganes Sommergericht:

Mediterranes Ofengemüse
mit Süßkartoffelpüree € 14.80

Gerichte mit Pfiff(erling):

Frische Pfifferlinge in Rahm
mit hausgemachten Semmelknödeln € 18.80 A-C-G
und 3 Schweinemedallions € 29.80 A-C-G

Gegrilltes Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen
und Kräuterrösti € 37.80 C-G

Kalte Gerichte für heiße Tage

Roastbeef -kalt- mit Remouladensoße
und Röstkartoffeln € 25.80 G-L

2 Matjes-Filet mit Zwiebelringen
grünen Bohnen und Röstkartoffeln € 16.80 B-G

Weinempfehlung:
FREE bree collection
ALCOHOL FREE
weiß oder rosé
0,2l € 6.50