



Schilling's Köstlichkeiten

DAS GRÖßERE MENÜ

Gebratener galizischer Pulpo und Kartoffelscheiben
mit Rucola und Pecorino

Gebratener Seeteufel in Safransauce
mit Fenchel-Orangengemüse

Japan trifft Spanien

Paella-Nishikireisturm mit gebratenen Edelfischen

Aus dem Green Egg: Stockyard-Ochsenroastbeef
in Rotweinsauce mit kleinen Gemüsen

Schwarzwälder Kirschtorte 2.0

mit Kirschkompott und Mousse au chocolat
oder

Käse vom Affineur

€ 139,00

DAS KLEINERE MENÜ

Gebratener galizischer Pulpo und Kartoffelscheiben

Gebratener Seeteufel in Safransauce

Aus dem Green Egg: Stockyard-Ochsenroastbeef

Schwarzwälder Kirschtorte 2.0

oder

Käse vom Affineur

€ 115,00

DAS „KENNENLERN- MENÜ“

Kleines Tatar von gelben und roten Bullenherzen-Tomaten
mit Schnittlauch und Garnelen

Dorsch aus dem Ofen auf mediterranem Bohnengemüse
mit Petersilienwurzelpüree und Petersiliensauce

Sorbet von Werderhof-Erdbeeren
auf griechischem Sahnejoghurt

€ 69,00

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten
sprechen Sie uns BITTE an!**



VORSPEISEN

Gebratener galizischer **Pulpo** und Kartoffelscheiben mit Rucola und Pecorino € 26,50

Tatar von gelben und roten **Bullenherzen-Tomaten** mit Schnittlauch und Garnelen € 26,00

Kalte andalusische Gemüsesuppe „**Gazpacho**“ mit gegrillter Avocado € 17,50

und Ziegenkäse

Risotto mit Sommer-Burgunder-Trüffeln mit Pfifferlingen und Parmesan € 23,50

Japan trifft Spanien – Paella-Nishikireisturm mit Nori, Ingwer € 28,50

und gebratenen Edelfischen

Grüne Freiland-**Erbensuppe** mit Lachs und Kresse € 18,50

HAUPTSPEISEN

Gebratener **Seeteufel** in Safransauce mit Fenchel-Orangengemüse € 47,00

Dorsch aus dem Ofen auf mediterranem Bohnengemüse mit Petersilienwurzelpüree € 41,50

und Petersiliensauce

Aus dem Green Egg: **Stockyard-Ochsenroastbeef** in Rotweinsauce mit Gemüse € 49,50

Rücken vom Reiffenhäuser **Hirschkalb** in Johannisbeerjus mit Haselnussgnocchi € 49,00

Brust von der **Freiland-Ente** mit glasierten Pfirsichen, Pfifferlingen und Blumenkohl € 45,50

NACHSPEISEN

„**Salmorejo**“ von Sommerbeeren mit Quarkmascarponecreme € 13,50

„**M und M's**“ **Käsekuchen** mit Aprikosenchutney und weißem Puffreiseis € 15,00

Schwarzwälder Kirschtorte 2.0 mit frischem Kirschkompott, € 18,50

schwarzem Mousse au chocolat und Espuma

Sorbet von Werderhof-Erdbeeren auf griechischem Sahnejoghurt € 13,50

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!

Vegetarier und Veganer sprechen uns bitte einfach an!

Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben,

werden wir entsprechend unseren Möglichkeiten

gern darauf eingehen.