

Das Schillermenu im Frühjahr

Hausgemachte Gewürzbutter und knuspriges Landbrot

*

Vorspeisen

Gebackener, milder Ziegenfrischkäse auf Petersilienpesto und Blättersalate

€ 15

Tatartörtchen vom gebeizten Lachs mit Senfsaatsauerrahm und grünem Spargel

€ 16

Die Ackersalatröschen mit warm geräucherter Bottwartalforelle und Apfel-Meerrettich

€ 16

Gebratenes und mariniertes Bauerngemüse mit Garnelen Tempura und Sauce Rouille

€ 18

Suppen

Bietigheimer Kräuterschaumsuppe mit Röstbrot (Saison: Bärlauch/Bachkresse/ Spargel)

€ 6,50

Samtige Süße-Senfsuppe mit Weißwürstchen und röschen Brezelwürfel

Schillers Festtagssuppe - Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage

€ 7,50

Samtiges Blumenkohlsüpple mit gerauchtem Bachsaibling

€ 9,50

Zwischengang

Klassische Bourride aus Fischen und Krustentieren mit Sauce Rouille

€ 18

Bottwartaler Saiblingsfilet auf grünem Erbsenpurée und Spätburgunder Jus

€ 18

Die gefüllten Frischkäseknudeln in Pfifferlingsauce und frittiertem Rucola

€ 19

Hauptgang

Weißes Kalbsblanquett in Estragonrahmsauce mit Rollkartoffeln, Erbsen und Spargelgemüse

€ 24

Junger Landgockl in Burgunder mit Oliven gegart, Gelbe Rüben und Rosmarin Kartoffeln

€ 24

Mürbes, geschmortes Maibock Schäufole von eigener Jagd in Tauberschwarz, Frühlingswirsing und Spätzle

€ 24

Klassisch geschmorter Braten vom Milchlamm mit Lavendel-Bohnen-Kartoffelgemüse (oder Risotto)

€ 28

Dessert

Joghurtmousse mit marinierten Erdbeeren und Rhabarber

€ 9,50

Sahnetörtchen Panna Cotta mit Erdbeeren, Cantuccinibruch und Rahmeis

€ 11

Schlupfer vom vergessenen Hefezopf im Glas gebacken mit Allerlei aus Rhabarber

€ 11

Als 4-Gang ab EUR 55
Alternativen nach Absprache

Das Schillermenu im Sommer

Hausgemachte Gewürzbutter und knuspriges Landbrot

*

Vorspeisen

Knuspriger Tomaten-Brotsalat mit Ochsenherztomaten und Schinken vom fränkischen Eichelschwein

€ 16

Carne Cruda –Kalbsrohfleisch mit Limonen-Pfeffersauce und Kapernäpfel

€ 17

Gebratenes, mariniertes Bauerngemüse und gegrillter Zander an Pestovinaigrette

€ 18

Terrine vom Wantzenauer Stubenküken und Gänseleber an Spargelgelee und Honigbrot

€ 19

Suppen

Kühles, erfrischendes Melonensuppe mit duftiger Minze und Nordseekrabben
Gekühlte, gelierte Tomatenessenz mit Schafsfrischkäse und gerösteten Pinienkernen

€ 11

Doppelte Kronfleischbrühe mit Gemüsestreifen und Flädleroulade

€ 7,50

Weißer Tomatencreme mit seinem Confit und Seelencrostini

€ 9,50

Zwischengang

Zipfel-Bratwurst auf Kartoffelstampf und gestovtem Apfel

€ 14

Mild gepökelte Bäckchen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein auf Gemüsegrauen

€ 15

Gegrillte Lachsforellenschnitte auf duftigem Kräuterrisotto/ oder Perlgrauen

€ 17

Hauptgang

Aromatisches Lammhäxle aus dem Schmortopf mit Lavendelblütenrisotto und Olivenjus

€ 26

Geschmorte/ oder gesottener Kalbstafelspitz auf Blattspinat, frischer Meerrettich und neuen Kartoffeln

€ 26

Rinder- Sauerbraten in Grafschafter Goldsaft, zweierlei glacierte Karotten und Klösse

€ 26

Filet vom Hohenloher Freistandrind, trocken gereift, mit Marktgemüse, Löffelspätzeln und Rotweinsauce

€ 30

Dessert

Erfrischende Grütze von Süßkirschen mit Marzipan-Vanilletörtchen

€ 11

Schillers Apfel – gebacken im Weinteig, in Zimt-Zucker gewendet mit Vanillesauce und Eis

€ 9

Karamelisierter Cantuccinischlupfer mit Kompott vom duftigen Weinbergspfirsichen

Milder Ziegenfrischkäse vom Verhooeven Hof mit Tomatenmarmelade und schwarzem Kerala Pfeffer

€ 12

Als 4-Gang-Menu ab EUR 55

Alternativen nach Absprache

Das Schillermenu im Herbst

Hausgemachte Gewürzbutter und knuspriges Brot

*

Vorspeisen

Tonnato vom Schwäbisch Hällischen mit Thunfischsauce, Salzkapern und Pinenkernen

€ 16

Sonnenwirbele – die Ackersalatröschen im Nußöldressing mit gebratenen Waldpilzen

€ 16

Salat von Rote Bete mit Meerrettichmarinade und Bachforellenfilet

€ 17

Allerlei von der Ente mit mariniertem Rotkohl

€ 19

Suppen

Samtsüpple von Erdartischocken und Wildhasenleberknödel

Rahmsüpple aus Kürbissen und Curry Anapurna mit Teigtaschen

€ 9

Aromatische Karottencreme mit Ingwer und Scampi Tempura

Petersiliensamtsuppe mit zarten Hechtklösschen

€ 11

Gazpacho Andaluz (heiß/ oder kalt)

€ 10

Zwischengang

Gefüllte Nudelteigtaschen mit Trüffelsahne und frittiertem Ölräuke (Alba Trüffel mit Aufpreis)

€ 16

Zanderschnitte auf Albleisa' Späth II und Knöpfle

€ 18

Florentiner Kutteln in fruchtiger Tomatensugo, Hobelkäse und Olivenöl neue Ernte

€ 11

Hauptgang

Klassisches Confit – Zarte Entenkeulen im eigenen Fett gegart auf Gewürzrotkohl und Brezelknödel

€ 24

Brasato al Lemberger mit Wurzelgemüse und Roggenbrotschlupfer

€ 24

Mürbe, geschmorte Rehschulter in Barbarescosauce, auf Sahnewirsing und Kartoffelklösschen

€ 26

Zweierlei vom Hohenloher Rind, gebratene Lende und geschmortes Bäckle mit Bohnengemüse

€ 30

Dessert

Halbgefrorenes vom Schlierseer Whiskylikör „Slyrs“ und Karamelkirschen im Zimtduft

€ 12

Weißer Zimt-Pana-Cotta auf Kompott von duftiger Birne „Gute Luise“

Gehobelter Münstertaler Bergkäse, Feigensenf und Crostini vom Roggengewürzbrot

€ 12

Als 4-Gang-Menu ab EUR 55

Alternativen nach Absprache

Meine Menus zur Enten- und Gänsesaison in Schillers Eiskeller zur Advent- und Weihnachtszeit.....

Hausgemachte Gewürzbutter und knuspriges Brot

*

Vorspeisen

Sonnenwirbele - Ackersalatröschen vom Gärtner Kiemle in Distelöl und Apfelbalsam mit geräucherter Gänsebrust
€ 14

Blättersalate nach der Jahreszeit in Schillers Hausdressing mit Röstbrot und Speck
€ 8

Salat von zweierlei, lauwarmem Sellerie mit Rebhuhnterrine und Lembergerschalotten
€ 17

Salatbouquet mit hausgemachter Terrine vom Reh, Waldpilzen und Cumberlandsauce
€ 18

Suppen

Klare, kräftige Linsenessenz mit Saitenwürstchen, Wurzelgemüse und Spätzle
€ 9

Samtsuppe aus aromatischem Muskatkürbis mit gerösteten Kernen und Gambaspieß
€ 10

Creme von Topinamburknollen und das Minifleischküchle *11te. Generation*
Die Samtsuppe von Esskastanien mit Gänseklein
€ 11

Zwischengang

Schwäbische Ribollita aus weißen Bohnenkernen, Zwiebeln mit Gänsefleisch
€ 15

Gebratener Zander (o.ä.) auf mildem Sauerkraut, Kartoffelstampf und Lembergersauce
€ 18

Rahmige Albleisa' Späth II mit Lauch und Wachtelbrust
€ 20

Hauptgang

Confit - Keule von der Bauernente im eigenen Schmalz gegart, Gewürzrotkohl und Knödel aus Laugen und Brezeln
€ 24

Klassisch geschmorte Buglende vom Staufen Rind in Lemberger-Lebkuchensauce, Winterwirsing und Kartoffelknödel
€ 24

Knusprige Gänsekeule aus dem Backofen mit glasierten Maronen, Gewürzrotkohl und Klösse
€ 26

Mürbe, geschmorte Rehschulter von eigener Jagd in Tauberschwartz, Rosenkohlblättern und Nussspätzle
€ 26

Dessert

Gekühltes Birnensüppchen "Gute Luise" mit Nougatschlupfer und geeister, weißer Zimtsahne
€ 12

Sahnetörtchen "Pana Cotta" von Haselnußnougat mit Ragout von Birnen "Gute Luise"
Aromatische Glühweinschnitte mit Haselnußsoße und Sorbet von grünen Äpfeln
€ 11

Erfrischende, hausgemachte Bratapfelgrütze mit Rahmeis von karamelisierten Walnüssen und Stollenkonfekt
€ 10

Als 4-Gang-Menu ab EUR 55
Alternativen nach Absprache