Schiller's
MANUFAKTUR & BRASSERIE

Phantas Tisch

Das Überraschungsmenü



Zweimal im Jahr kreieren wir unser Spitzen-Produkt, das kreative, pflanzenbasierte Überraschungsmenü „Phantas-Tisch“.

Frühling und Sommer – Frisch, leicht und farbenfroh
Herbst und Winter – Kräftig, tiefgehend und aromatisch

Mike Schiller und sein Team lassen Sie Gemüse und Obst in völlig neuer Form erleben.
Saisonale Zutaten, innovative Zubereitungen und hausgemachte, perfekt abgestimmte Getränke sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis.
4 Gänge: 145,– € pro Person

Immer optional zubuchbar:
Die Gemüse-Essenz, unser Lieblingsgericht: für all jene, die noch tiefer in die Welt unserer Aromen eintauchen möchten.
25,– € pro Person

Saisonaler Fisch oder Fleisch-Gang
40,– € pro Person

Für zusätzliche Getränkewünsche steht Ihnen unsere sorgfältig zusammengestellte Karte zur Verfügung.
Bitte beachten Sie, das wir das Menü nur tischweise servieren. Eine Vorbestellung ist mindestens 24 Stunden im Voraus erforderlich.
Auf Allergien oder Unverträglichkeiten können wir nur eingeschränkt Rücksicht nehmen. Bitte sprechen Sie uns rechtzeitig an.

Mike Schiller
MAÎTRE

Melanie Stein-Schiller
GASTGEBERIN



Huîtres Françaises
Französische Austern (3 Stück)
19,50
jede weitere 6,00

APERO

Entrées Maison
Hausgebackenes Kartoffelbrot, Salzbutter,
Olivenöl, Rillettes, Kresse, Wildschinken
7,50

ENTRÉES

Soupe à l'Oignon
Klassische Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère überbacken
9,90

Salade d'omble chevalier frit aux légumes
Salat der Saison, gebratener Bachsaibling, junge Gemüse
24,00

Tartare de Bœuf
Handgehackte Rinderhüfte (80g | 120g), pochiertes Eigelb
19,50 | 24,50

Foie gras
Getrüffelter Gugelhupf von der Gänsestopfleber, Portweingelee, Chutney, Brioche
32,50

PLAT INTERMÉDIAIRE

Riz au Safran
Safran-Risotto, Tomaten-Umami
18,50

Cassoulet de Homard Breton
Klassischer Hummereintopf bretonischer Art, geröstetes Kräuterbaguette,
39,50

Escargots romains
Gratinierte Weinbergschnecken mit Rotweinschalottenbutter, Rindermark, Baguette
18,50

SUGGESTION DU CHEF

Coq au vin blanc
in Weißwein gegarte Maishähnchen (Label Rouge), junge Gemüse, Morcheln, Polenta mit brauner Butter,
(40 Minuten Zubereitungszeit)
für 2 Personen pro Person 34,00

PLAT PRINCIPAL

Côtelette de porc panée
Duroc-Schweinekotellete, mit Obst aromatisierte gebratene Zwiebeln, Kartoffelpüree
32,50

Sole
an der Gräte gebratene Seezunge, braune Butter,
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat
42,00

Ratatouille à la Maison
inspiriert von dem berühmten Animationsfilm „Ratatouille", Baguette
24,00
mit
Noisettes d'ágneau à la provençale
gratinierter Lammrücken
zusätzlich 29,00

Boeuf Bourguignon
Klassisches Schmorgericht aus der französischen Küche, Rindfleisch in Rotwein geschmort,
Gemüse, Kräuter
27,50

Salade Verte | Beilagensalat 7,50

APÉRITIF

Rieslingsekt
Weingut Richard Richter
0,10 l 8,50

Hugo Schiller
Hausgemachter Holunderblütensirup, Limette, Sekt, Minze
12,50

Aperol Spritz
9,50

Champagner Louis Roederer
0,10 l 19,50

Picon Bière ou Picon Vin mousseux
Bitterlikör mit Bier aufgegossen 0,20 l 8,00
Bitterlikör mit Sekt aufgegossen 0,10 l 10,50

VINS AU VERRE

Riesling
trocken, Mittelrhein
0,20 l 8,00

Riesling
feinherb, Mosel
0,20 l 8,00

Pinot blanc
trocken, Elsass
0,20 l 8,50

Mirabeau „X“
Rosé trocken, Provence
0,20 l 8,50

Côtes du Rhône Blanc „Oracle“
Château de Manissy
0,20 l 8,50

Cabernet Sauvignon
trocken, Pays d`Oc
0,20 l 8,50

Spätburgunder
trocken, Pfalz
0,20 l 10,50

BOISSONS ARTISANALES

Hausgemachte Kombucha
Tagesempfehlung
0,25 l 7,50

SÉLECTION DU SOMMELIER

2023 Vouvray Classic
Vouvray A.O.P. trocken - Marc Brédif
0,75 l 49,00

2020 Côtes du Rhône Rouge „Oracle“
Château de Manissy
0,75 l 36,00

LIMONADES, SCHORLEN, BOISSONS GAZEUSES

La limonaderie de Paris
Kiwi-Limonade
Pariser Zitrus-Limonade
Pariser Cola
0,33 l jeweils 5,50

Landschorlen (van Nahmen)
Schwarze Johannisbeer-Schorle
Rhabarber-Schorle
Apfelsaft-Schorle
0,33 l jeweils 5,50

Schorle aus hausgemachtem Holunderblütensirup
0,20 l 5,50

EAUX

Eaux de Table
Tafelwasser, medium oder ohne Kohlensäure
0,75 l 6,50

Eaux Minérales
Gerolsteiner Sprudel, medium oder naturell
0,25 l 3,30
0,75 l 9,50

CARTE DES BIÈRES

La Barbotine
Französisches Bier
0,33 l 6,50

Brasserie La Vaugermaine
Französisches Bier
0,33 l 6,50

Fragen Sie auch nach unseren anderen Bieren.

