

UNSER AZUBI – GERICHT

Dieses Gericht, stellen unsere Auszubildenden aus
einem vorgegebenen Warenkorb selber zusammen ...
... mit freundlicher Unterstützung
des Skyline - Küchenteams!

Surf ,n' Turf

- Das Beste aus Wasser & Land -

gegrilltes Rinderfilet & Riesengarnele
mit Pernod-Pfeffer-Schaumsauce,
grünen Bohnen im Speckmantel¹
und hausgemachten Herzoginkartoffeln

enthält Krustentier, Milch, Eier, Gluten, Sellerie, Sulfite

34

*Wir sind stolz darauf, sowohl in der Küche als auch im Restaurant,
junge Menschen auszubilden. Zurzeit sind im Dreh-Restaurant Skyline
vier talentierte junge Damen und Herren,
welche den drei-Jahres-Weg auf sich genommen haben
um die Berufe in der Gastronomie zu erlernen.*

SKYLINE-MENÜ

Gebratene Barbarie-Entenleber

- mit Portweinreduktion verfeinert -

auf Rote Beete Carpaccio
und mariniertem Wildkräuter-Salat

enthält Milch, Gluten, Senf, Sulfite

oder / und

Kürbis-Creme-Suppe

- frischer-cremiger Suppen-Genuss -

mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl

enthält Milch, Gluten, Sulfite

~ ~ ~ ~ ~

Gegrilltes Kabeljaufilet

- aus dem Atlantik -

mit leichter Pernod-Schaumsauce,
herbstlichem Linsengemüse und Kürbis-Kartoffel-Gnocchi

enthält Fisch, Milch, Gluten, Eier, Sellerie, Sulfite

oder

Gegrillte Perlhuhnbrust

- das Powergeflügel im Herbst -

mit cremiger Sherry-Rahmsauce,
feinem Wald- & Wiesenpilz-Ragout und Herzoginkartoffeln

enthält Milch, Eier, Gluten, Sulfite

~ ~ ~ ~ ~

Hausgemachter Zwetschgen-Strudel

- mit Mohn & Puderzucker -

mit Haselnuss-Creme-Eis
und mariniertem Pflaumenragout

enthält Eier, Milch, Gluten, Schalenfrüchte

Menü mit Suppe

37

Menü mit Vorspeise

44

Menü mit Suppe & Vorspeise

49

SUPPEN & VORSPEISEN

Consommé von herbstlichen Pilzen

- mit Sherry verfeinert -

mit Kürbis-Kartoffel-Gnocchi & frischem Schnittlauch

enthält Milch, Eier, Gluten, Sellerie, Sulfite

9

Marktfrischer Feldsalat

- kleiner grüner Vorgarten -

mit feinem Kartoffel-Dressing,
gerösteten Croûtons und Speckwürfeln

enthält Senf, Gluten

12

Tatar vom Rinderfilet

- klassisch mariniert -

mit Estragon-Creme, gekochtem Wachtelei
und marinierter Shiso-Kresse

enthält Fisch, Milch, Eier, Gluten, Sulfite

16

Badische Tapas-Variation

- alles aus der Region ... für die Region -

Hechtkrokette, Schwarzwälder Schinken¹,
Odenwälder Forellentatar, Nusslocher Ziegenkäse im Speckmantel^{1,2},
Meerrettich- & Preiselbeer-Sahne und geröstetes Schwarzbrot

enthält Eier, Fisch, Milch, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte

17

Suppe aus unserem Menü

7

Vorspeise aus unserem Menü

15

VEGETARISCH & VEGAN

Unser „Klassischer“-Salat

- großer grüner Garten -

saisonale Blattsalate vom Markt mit Kräuter-Rahm-Dressing
Gurken, Tomaten, Radieschen, Sprossen, Champignons
und Basilikum-Knoblauch-Dip

enthält Eier, Milch, Gluten, Senf, Sulfite, Schalenfrüchte

als Vorspeise 12

als Hauptgang 17

Pasta Skyline

- die wahrscheinlich höchste Pasta (125 m) in der Rhein-Neckar-Region -

Penne geschwenkt in cremiger Tomatensauce
mit jungem Spinat, Kirschtomaten,
Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte

19

Kürbis-Ravioli

- vegetarische & lecker zur Herbstzeit-

hausgemachte Ravioli mit frischem Nudelteig
von „Ludwigs Nudeln“ aus Plankstadt
mit feiner Salbei-Butter und gebratenen Herbstpilzen

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite

19

Geräucherte Rote Beete-Spaghetti

- 100 % Vegan -

in leichter Mandel-Cremesauce
mit sautiertem Spinat, Kirschtomaten
und Blumenkohl-Couscous

enthält keinerlei deklarationspflichtige Allergene

21

FRISCHER FISCH AUS FLUSS & MEER

Gebratenes Lachsforellenfilet

- ganz zartes, rosafarbenes Fischfilet -
mit Muskatblüten-Schaumsauce,
zweierlei vom Blumenkohl
und roten Reis aus der Camargue

enthält Fisch, Milch, Gluten, Sellerie, Sulfite

24

Auf der Haut gegrillter Zander

- aus heimischen Gewässern -
mit leichter Rote Beete-Velouté,
frischem Meerrettich, herbstlichem Linsengemüse
und Sepia-Tagliatelle von „Ludwigs Nudeln“ aus Plankstadt

enthält Fisch, Eier, Milch, Gluten, Sellerie, Sulfite

26

Gebratenes Steinbeißerfilet

- der Steinbeißer kann ganze Muscheln mit seinem Kiefer knacken -

mit feiner Pernod-Schaumsauce,
gebratenen Wald- & Wiesenpilzen
und hausgemachten Kürbis-Ravioli

enthält Fisch, Eier, Milch, Gluten, Sulfite

29

Kabeljau aus unserem Menü

24

***Alle unsere Fischgerichte können wir Ihnen
gerne Gluten- und/oder Laktose frei anbieten***

VOM METZGER UNSERES VERTRAUENS

„Coq au Vin“

- von der Maishähnchenbrust -

mit kräftiger Rotweinsauce,
geschmortem Wurzelgemüse mit Champignons & Speck¹
dazu roten Reis aus der Camargue

enthält Sellerie, Sulfite

25

Kotelette vom badischen Landschwein

- mit Estragon-Senf-Kruste -

mit kräftiger Rotweinsauce,
buntem Wald- & Wiesenpilz-Ragout
und Kürbis-Kartoffeln-Gnocchi

enthält Milch, Eier, Gluten, Senf, Sulfite, Sellerie

27

Argentinisches Rumpsteak vom Grill

- 250 g Rohgewicht -

mit hausgemachter Kräuterbutter,
gegrilltem & mit Honig karamellisierten grünem Spargel
und gebackener Süßkartoffel mit Kräuter-Schmand

enthält Milch

29

Perlhuhnbrust aus unserem Menü

24

***Alle unsere Fleischgerichte können wir Ihnen
gerne Gluten- und/oder Laktose frei anbieten***

UNSERE KLASSIKER

Monnemer Curry-Worscht

Monnemer Brotworscht^{1,2}

mit Curry-Sauce nach hauseigenem Rezept
und knusprigen Pommes Frites

enthält Gluten, Sulfite

16

Skyline – Burger

100% reinstes, gegrilltes Rindfleisch
mit zartschmelzender Käse⁴, BBQ-Burger-Sauce,
Tomaten, Salat, Zwiebeln und knusprigen Pommes Frites

enthält Milch, Gluten, Sulfite, Senf, Sesam

19

Wiener Schnitzel

Zwei Kalbsschnitzel in Butterschmalz ausgebacken,
mit Zitrone, hausgemachtem Gurken-Salat
und knusprigen Pommes Frites

enthält Milch, Eier, Gluten, Sulfite, Senf

26

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoffen
2. mit Antioxidationsmittel
3. mit Geschmacksverstärker
4. mit Farbstoffe