

Unsere Empfehlungen

Vorspeise

Cremesuppe von Pfifferlingen 10,50

Hauptspeisen

gebratene Kalbsleber mit sautierten Pfifferlingen und
Petersilien-Kartoffelpüree, dazu Jus 29,80

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln,
gebratenen Pfifferlingen und Preiselbeeren

32,90

Geschmorte Iberico-Bäckchen mit gebratenen Speck-Pfifferlingen und
Senf-Körner-Püree 31

Geschnetzeltes vom Kalbsrücken, Pfifferlingsrahm,
hausgemachte Spätzle und Gurkensalat 32,90

Bratkartoffeln, Speck-Pfifferlingen und Bio-Rührei 24

Frische Nordseekrabben mit Bratkartoffeln (mit Speck)
und Bio-Rührei, Salatbouquet 28

gebratenes Zander-Loin an wildem-Brokkoli, Dill-Kartoffeln
und Senf-Körner-Sauce 29

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spinatknödel mit Pfifferlings-Ragout, Kirschtomaten und
Beilagen Salat 25

Handgemachte Fettuccine, sautierte Pfifferlinge, Kirschtomaten,
leichte Rahmsauce 22

Dessert:

Blaubeeren-Zitronen-Mousse mit marinierten Beeren 12,50