



MONATSKARTE

Suppen

Pfifferlingsessenz mit Fleischklößchen 6,50 €

I

Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Dill 5,00 €

G

Vorspeisen

Feine Scheiben vom Kalbsrücken
auf Niedrigtemperatur gegart mit marinierten Pfifferlingen,
Remouladensauce und Kartoffelstroh 16,50 €

3, 4, 16, A, D, I

Matjes auf Bohnen-Birnen-Specksalat 10,50 €

4, 16, C, G, H, M

Hauptgang

Pfifferlinge in Rahm mit Tagliatelle und gebratenem Speck 12,50 €

2,, A, D, G,

Wildbratwurst mit Pfifferlingen
Rotweinjus und Salzkartoffeln 18,45 €

13, 16, 17, A,

Geschnetzeltes vom Hirsch
mit Pfifferlingen, Preiselbeersahnesauce und Kartoffelstampf 23,50 €

16, 17, G, I,

Rumpsteak ~220g~ mit Pfifferlingen
Rotweinjus, Salz- oder Bratkartoffeln 24,00 €

17, I

Rinderfilet vom Angusrind ~200g~ mit Pfifferlingen
Rotweinjus, Salz- oder Bratkartoffeln 28,00 €

17, I

Gebratene Scholle mit Salzkartoffeln und kleinem gemischtem Salat 16,00 €

4, 16, C, H, M

Dessert

Geeistes Champagner-Holundersüppchen mit Himbeeren 9,50 €

4, 17

Geschmorter Rhabarber mit Vanille-Eis 6,50 €

1, 4, 16, A, G,

Alle Preise verstehen sich inklusive 19 % MwSt.