

## **„Pfifferlinge marktfrisch eingetroffen“**



### **Vorspeisen / Suppe**

<i>Sommerliche Blattsalate mit gebratenen Speckpfifferlingen und Kracherle</i>	12,50 €
<i>Marinierter Rucolasalat mit Ziegenfrischkäsenocken, gebackenen Pfifferlingen und Tomatenpesto</i>	12,75 €
<i>Schaumsuppe von Pfifferlingen mit Korbelsahne und Selleriestroh</i>	9,75 €



### **Hauptgerichte**

<i>Hausgemachte Serviettenknödel mit Pfifferlingen in Kräuterrahm</i>	11,50 €
<i>Schweinefilet am Stück gebraten, gefüllt mit Pfifferlingen und Schalotten, dazu hausgemachte Schupfnudeln</i>	24,75 €
<i>Hausgemachte Pfifferlingsmaultaschen nappiert mit Korianderschaum, garniert mit buntem Gemüse und sautierten Pfifferlingen</i>	16,75 €
<i>Kross gebratenes Zanderfilet auf einem kleinen Pfifferlingspfannkuchen, nappiert mit weißem Balsamicoschaum</i>	18,50 €
<i>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak unter der Pfifferlingskruste, serviert mit Herzoginkartoffeln und sommerlichen Blattsalaten</i>	25,75 €

## **„Sommerzeit ~ Matjeszeit“**

### **Frische Matjes – immer ein Genuss**

<i>Drei Matjesfilets „Hausfrauen Art“ an einem leichten Joghurt-Apfel-Gurken-Kräuterschaum mit neuen Speckkartoffeln</i>	13,50 €
<i>Zwei Matjesfilets an jungen Gartenzwiebeln mit Kräuterspeckkartoffeln</i>	10,75 €
<i>Zwei Matjesfilets auf Pumpnickelscheiben, an Tomaten-Frühlingszwiebel-Vinaigrette</i>	9,80 €

### **Dessert**

<i>Bunter Sorbetteller mit frischen Beeren und Fruchtsauce garniert</i>	9,50 €
---	--------

*Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlich enthaltenen Mehrwertsteuer.*