

Sommerkarte

*Der Küchenchef empfiehlt
Frisch und leicht im Sommer*

Vorspeisen

Pfifferlingrahmsuppe mit Sahnehaube und gerösteten Brotwürfeln 4,80 €

*Geräucherter Fjordlachs an Kartoffelrösti
frischen Pfifferlingen und kleinem Blattsalat* 12,50 €

Sommersalat

Bunter Sommersalat mit gebratenen Garnelen und Pfifferlingen 12,80 €

Hauptgerichte *klein / groß*

*Maultaschen an feiner Sahnesoße mit Speck Zwiebeln und
Pfifferlingen dazu Salzkartoffeln und bunter Salatteller* 12,50 € / 15,50 €

*Hausgemachte bunte Tagliatelle mit Rahmpfifferlingen
und Salatteller* 11,80 € / 14,80 €

*Duett von Fjordlachs und Zanderfilet an feiner Crème fraiche Soße
mit frischen Pfifferlingen hausgemachten bunten Nudeln
und buntem Salatteller* 19,80 € / 24,80 €

*Die Jagdsaison hat begonnen, von unseren Jägern frisch!
Zarte Medaillons vom Rehbock mit frischen Pfifferlingen
Preiselbeerbirne und Spätzle* 21,50 € / 25,50 €

*Rinder Hüftsteak mit frischen Pfifferlingen
dazu Kartoffel Kroketten und bunter Salatteller* 19,50 € / 23,50 €

*Zart rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet
mit Rahmsoße von frischen Pfifferlingen
dazu Spätzle und bunter Salatteller* 18,50 € / 22,50 €