

# 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 Rahmsauce von frischen Pfifferlingen  
dazu Spätzle und bunter Salatteller* 18,50 € / 22,50 €