Speisekarte Tradition und Moderne……

Vorspeisen | Suppen

knackiger Wildkräutersalat	*vegetarisch*	
Balsamico-Dressing | Beeren | Brotchip	klein	11,80 €
	groß	14,50 €
Matjes-Tatar		
Gurke | Sellerie | Apfel | Kapern | Pumpernickel		14,90 €
geflämmte Wassermelone	*vegetarisch*	
Fetakäse | Haselnüsse | Basilikumcreme | Öl		14,50 €
Kartoffelsuppe „Josef“		
mit Nordseekrabben		10,50 €
Essenz von Pfifferlingen	*vegetarisch*	
Lauch- Grießnocken | Pfifferlinge		11,50 €

Hauptgänge

hausgemachte Basilikum-Spätzle	*vegetarisch*	
Burrata | Pfifferlings-Ragout | eingelegte Kirschtomaten		17,90 €
Geschnetzeltes vom Kalbfilet		
sautierte Pilze | Estragon Rahm | Gemüse- Kartoffelrösti		28,50 €
gebratenes Doradenfilet		
weiße Portweinsauce | mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln		26,50 €
Schmorbraten vom Welsh Black Rind		
Schalotten- Jus | Sommergemüse | Kartoffelstampf		24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb		
Bratkartoffeln | Zitrone | Kapern | Sardelle | Kopfsalat mit Oma´s Dressing		29,90 €
gebratene Perlhuhnbrust		
Pfifferlinge a la Creme | Portulak | Tagliarini		29,90 €

Dessert

Creme Brûlée von weißer Schokolade	
Beeren | Hippe	9,80 €
Sorbetvariation	9,50 €
Kokos- Parfait	
Mango- Ragout | Minze | Crumble	10.50 €

Saisonkarte Tradition und Moderne……

Vorspeisen | Suppen

Pfifferlings-Salat *vegetarisch*
Himbeeren | Fetakäse | Beeren- Vinaigrette 15,60 €

Kohlrabi- Carpaccio *vegetarisch*
Eingelegte Pfifferlinge | Kräutermayonnaise | Wildkräutersalat 14,90 €

Pfifferlingscreme- Suppe
Bacon | Croûtons 10,50 €

Hauptgänge

Kalbsfilet
Pfifferlinge | Heidelbeerjus | Kräuterstampf 34,60 €

Doradenfilet
Pfifferlinge | weiße Portweinjus | Rosmarinkartoffeln 28,50 €

Pfifferlings- Risotto *vegetarisch*
Lauchzwiebeln | Sonnenblumenkerne | Kirschtomate 20,90 €

Dessert

Erdbeeren | Vanilleeis | Sahne 10,50 €

Erdbeertraum
Erdbeeren | Eierlikör | Vanilleeis | Sahne 11,50 €

Erdbeeren „pur“ 6,50 €

Erdbeeren | Stippmilch 8,90 €