

Sommerkarte / Pfifferlingskarte

Vorspeisen

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Bacon	7,90 €
Gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln auf geröstetem Bauernbrot, dazu Sommersalat mit Balsamico Dressing	10,90 €

Hauptgang

Flammkuchen mit frischen Pfifferlingen, Schinkenstreifen, Zwiebeln und Gouda gebacken	12,50 €
Frische Pfifferlinge in Sauerrahm, mit Speck und Zwiebeln, und gebratenen Serviettenknödel	13,50 €
Eine „Fuhre Mist“ Hähnchenbruststreifen pikant gewürzt, mit Twister Pommes und Creme fraiche	14,90 €
Black Angus Rinderfilet vom Lavasteingrill (150 g) mit gebratenen Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln, dazu sommerlicher Salat, Balsamico Dressing und Brot	28,90 €

Fisch

Zanderfilet mit Pfifferlingen in Rahm, bunte Bandnudeln	18,50 €
Matjesfilet „ Hausfrauen Art“ mit Apfelspalten, roten Zwiebeln, Salatbouquet, dazu kleine Pellkartoffeln	10,90 €

Dessert

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	5,50 €
--	--------