

SPEISEKARTE

Eine Portion Pfifferlinge entspricht 200gr. Rohgewicht. Wir bereiten unsere Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln zu.

Pfifferlinge / Schnitzel / Bratkartoffeln / Soße / Salat 24

Pfifferlinge / Hähnchenbrust / Rosmarinkartoffeln / Soße / Salat 25

Pfifferlinge / Roastbeef / Bratkartoffeln / Soße / Salat 33

Pfifferlinge / Lachs / Rosmarinkartoffeln / Soße / Salat 32

Pfifferlingsomelette / Wildkräutersalat / Brot 15

Tagliatelle / Pfifferlingsrahm / Grana Padano 17

Vorspeisen

Gebackene Pfifferlinge 10 vegetarisch

Wildkräutersalat / Frankfurter Grüne Soße

Carpaccio vom Black Angus Beef 11,5

Wildkräuter / Pesto / Pinienkerne / Grana Padano / Champignons / Brot

Pfifferlingscremesuppe 6

Kleiner Salatteller 6,5

Joghurt – Kräuterdressing

Portion Pommes Frites 3,5

Portion Kroketten 3,5

Portion Süßkartoffel Pommes 4

Portion Mayonnaise 0,6

Portion warmer Ketchup hausgemacht 0,6

Hauptspeisen

Gebackener Camembert 13 vegetarisch

Weintrauben / Weißbrot / Butter / Preiselbeeren

Knusprige Schweinshaxe ca. 1.300gr. 23

Bratkartoffeln / kleiner Salat / Soße

Lachsfilet vom Grill ca. 220gr. 23

Kräutersoße / Mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffeln

Krosse Hähnchenkeule ausgelöst 19

Mariniert in Zitronen Kräuterpesto / Soße / mediterranes Gemüse /
Rosmarinkartoffeln

Schweinefilet in Pfefferrahmsoße 23

Bohnen im Speckmantel / Champignons / selbstgemachte Spätzle

Zartes Roastbeef vom Grill 250gr. 31

Pfefferrahmsoße / Bohnen im Speckmantel / Champignons / Bratkartoffel

Grüner Haferburger 15 vegan

Avocadocreame / Salat / Tomatenpesto / Gurke

Hausgemachtes Sauerfleisch 15,5

Bratkartoffeln / Remoulade / Wildkräuter



Pulled Pork Burger 16

Brioche Brötchen / BBQ Soße / Tomaten / Zwiebelringe

Saftiger Rindfleischburger 220gr. 17

Bacon / Salat / Remoulade / Tomaten / Gurke / gebackene Zwiebeln

Selbstgemachte Käsespätzle 14 vegetarisch

Geröstete Zwiebeln

Großer Hähnchenbrust-Salatteller 17

verschiedene Blattsalate / Tomaten / Gurken / Paprika /

Zwiebeln / Joghurt – Kräuter Dressing

Cordon Bleu vom Schwein 19

Pommes Frites / kleiner gemischter Salat

Jägerschnitzel vom Schwein 19

Champignons / Soße / Pommes Frites / Kleiner gemischter Salat

Paprikaschnitzel 19

Paprikasoße / Pommes Frites / kleiner gemischter Salat

Currywurst 10

Pommes Frites / selbstgemachte Currysoße

Rote Beete Taler 17 Vegan

Wildkräutersalat / Avocado / Tomatenpesto / Walnüsse

Tagliatelle geschwenkt in Tomatenpesto 20

Mediterranes Gemüse / Garnelen / Grana Padano

Wildkräutersalat – Himbeervinaigrette 18

Gegrillte Garnelen / Walnüsse / Beeren / Avocado

Desserts

Selbstgemachter Kaiserschmarrn 11

Apfelmus / Vanilleeis

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten da wir den Teig erst auf Bestellung zubereiten.

Kleines Dessertglässchen 3

Immer mal was neues zum Probieren, fragt gerne nach welches wir heute anbieten

Creme Brûlée 7,5

Beeren / Passionsfruchtsorbet

Wir stellen unser Eis selbst von Hand her.

Alle Eissorten sind ohne Künstliche Farbstoffe, ohne Künstliche Aromen und ohne Geschmacksverstärker.

Eine Kugel Eis: 2

Portion Sahne: 0,7

Eis für Zuhause zuzüglich 1,50€ Pfand / 300gr. 4,5 oder 500gr. 7

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Für Umbestellungen ist ein Aufpreis von mind. 0,5 zu bezahlen.

Für Verpackungen berechnen wir je 0,5.

Sie haben fragen zu den Allergenen oder Zusatzstoffen, fragen Sie gerne nach wir beraten Sie dann.