



Es ist Pfifferlingszeit  
It's chanterelle time

<b>Kartoffelcrèmesuppe</b> <sup>52,60</sup> mit marinierten Pfifferlingen & hausgemachtem Petersilienöl <i>cream of potato soup with marinated chanterelles &amp; homemade parsley oil</i>	<b>7.90</b>
<b>Kleiner bunt gemischter Wildkräutersalat</b> <sup>52, 54,59,61,66,71,73,76</sup> mit gebratenen Pfifferlingen & Knoblauchbrot <i>small colourful mixed wild herb salad with fried chanterelles &amp; garlic bread</i>	<b>13.50</b>
<b>Großer bunt gemischter Wildkräutersalat</b> <sup>52,54,59,61,66,71,73,76</sup> mit gebratenen Pfifferlingen & Knoblauchbrot <i>big colourful mixed wild herb salad with fried chanterelles &amp; garlic bread</i>	<b>19.90</b>
<b>Geschnetzeltes vom Strohschwein</b> <sup>52,54,66</sup> mit gerahmten Pfifferlingen & handgemachten Butterknöpfle <i>slices straw pork with framed chanterelles &amp; handmade butter dumplings</i>	<b>24.90</b>
<b>Hausgemachtes Pfifferlingsrisotto</b> <sup>52,60</sup> mit gebratenen Pfifferlingen & Kirschtomaten <i>homemade chanterelle risotto with fried chanterelles &amp; cherry tomatoes</i>	<b>21.90</b>
<b>Schnitzel vom Strohschwein</b> <sup>2a,52,54,60,66</sup> mit gerahmten Pfifferlingen & Bratkartoffeln <i>straw pork schnitzel with framed chanterelles &amp; fried potatoes</i>	<b>26.90</b>
<b>Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind</b> <sup>2a,52</sup> 180g mit hausgemachter Kräuterbutter, gebratenen Pfifferlingen & Bratkartoffeln <i>rump steak from Holstein pasture-raised beef 180g with homemade herb butter, fried chanterelles &amp; fried potatoes</i>	<b>34.90</b>
<b>Gebratenes Saiblingsfilet von Familie Pflüger</b> <sup>52,60,66</sup> mit hausgemachtem Pfifferlingsrisotto & Petersilienöl <i>fried char fillet from the Pflüger family with homemade chanterelle risotto &amp; parsley oil</i>	<b>28.90</b>
<b>Hausgemachte Eierlikörmousse</b> <sup>52,54,66</sup> mit Kirschkompott <i>homemade eggnog mousse with cherry compote</i>	<b>6.90</b>

Unsere Weinempfehlung:

<b>Weißburgunder trocken,</b>	<b>0,2l 6.90</b>
Weingut Schmitges	<b>0,75l 25.00</b>

Pfifferlingsmenü

(auch als vegetarische Variante möglich)

**Kartoffelcremesuppe**  
mit marinierten Pfifferlingen



**Schnitzel oder Geschnetzeltes vom Strohschwein**  
mit gerahmten Pfifferlingen & Bratkartoffeln



**Vanilleeis**  
mit heißen Kirschen & Schlagsahne

**36.90 €**