

Wochenkarte

SUPPEN UND VORSPEISEN

Pfifferling-Cremesuppe
mit Parmesan-Grissini 11 €

Möhren-Ingwer-Suppe
mit Tomaten-Bruschetta 9 €

Trüffel-Pommes
mit frisch gehobeltem Trüffel, Parmesan und Trüffelmayonnaise 17 €

Wassermelonen-Tomaten-Sommersalat
mit gebröseltem Schafskäse, frischer Minze, Rucola und gerösteten Pistazien 17 €

HAUPTGERICHTE

Tranchen vom Rinderfilet aus dem heißen Pfännchen
250 g, rosa gebraten, mit schmelzender Kräuterbutter,
Rosmarin und Chili 29 €

Bitte wählen Sie hierzu zusätzlich eine Beilage.

Spinatknödel auf karamellisierter Roter Bete
und leichter Parmesansauce, garniert mit Pommes Allumettes 24 €

Trüffelpasta
mit frischen Pfifferlingen und Parmesan 27 €

Pasta Carbonara
mit knusprigem Bacon und Parmesan 18 €

Add-on:
Frische Pfifferlinge mit Zwiebeln und Petersilie 9 €

Königsberger Wildklopse aus Brandenburg
in leichter Kapernsauce, dazu Kartoffelstampf und Beilagensalat 25 €

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen
in leichter Rahmsauce, dazu hausgemachter Kartoffelstampf
und Beilagensalat 29 €

Kalbsleber
mit karamellisierten Apfel- und Zwiebelringen, Kartoffelstampf und
Beilagensalat 29 €

Paniertes Kalbsschnitzel mit Rahmpfifferlingen
dazu hausgemachte Spätzle und Beilagensalat 32 €

Cheddar-Rosmarinkartoffeln aus dem Pfännchen
Rosmarinkartoffeln mit würzigem Cheddar überbacken,
dazu Schmand-Dip 12,50 €
Ideal als Beilage zu einem Hauptgericht oder als Vorspeise.

EXTRAS

Gebratene Pfifferlinge (ca. 100 g) mit Speck und Petersilie
als Beilage zu jedem Hauptgericht bestellbar 9 €