

Saisonkarte

Vorspeisen & Suppe

338	Pfifferlingrahmsuppe mit Baguette und Sahnehaube	6,50
795	„Pfifferling-Bruschetta“ 5 Stück geröstete Weißbrotscheiben mit Pesto und marinierten Pfifferlingen (VEGAN)	9,80

Salat, Vegetarisch, Vegan & leichte Gerichte

876	Bunte Salatschüssel mit frischen Salaten, gebratenen Pfifferlingen, Balsamico Dressing und Baguette (VEGAN)	13,50
536	3 Semmelknödel auf Pfifferlingen in Rahm mit gemischtem Salatteller	17,00
178	„Flammkuchen Veggie“ mit verschiedenem Gemüse, Feta, Honig und Walnüssen	12,50
184	„Flammkuchen Pfiffi“ mit Pfifferlingen, Frühlingszwiebeln und Speck	13,50
579	„Pfifferling-Toast“ Gebratene Pfifferlinge auf Toast, mit geräuchertem Schinken und Käse überbacken	12,50

Aus dem Ofen

634	„Schweinefilet Gorgonzola“ - 3 Schweinefiletmedaillons vom Grill in Tomaten-Gorgonzolasauce mit gebratenen Pfifferlingen & Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti	24,50
743	Hähnchenbrustfilets mit Camembert überbacken auf frischen Pfifferlingen, dazu Preiselbeeren und Krokette	22,50



Fisch

600	Matjes-Puffer - Zarte Matjesfiletstücke mit frischen Zwiebeln auf einem großen Tellerrösti, dazu Senf-Dill-Soße und ein gem. Salatteller	17,00
433	Matjesfilets „Hausfrauen Art“, dazu Salzkartoffeln	16,00

Aus der Pfanne

824	3 Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Pfifferlingrahmsauce, dazu Kartoffelkrokette und gemischter Salatteller	23,80
552	„Rumpsteak Strindberg Style“ mit einer Zwiebel-Senfkruste überbacken mit frischen Pfifferlingen, dazu Bratkartoffeln	29,80
551	Penne in Sahne-Kräutersauce mit gebratenen Pfifferlingen & Riesengarnelen, dazu ein gemischtem Salatteller	23,00

Dessert

636	„Erdbeer-Pfeffer-Becher“ 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne, dazu warme Erdbeer-Pfeffersauce	6,50
-----	---	------