



Unsere Pfifferlings Saison 2020

...aus dem Suppentopf

Käserahmsuppe

mit gebratenen Pfifferlingen und Zwiebellauch

8,F,A

6,50 €

...Vorspeisen zum Probieren

Ei, Ei aus dem Wald...

*rote Bete Kartoffel Püree gefüllt mit Kräuterpfifferlingen
und einem gebackenen Landei*

8,F,A

12,50 €

Rindercarpaccio

mit gebratenen Pfifferlingen

17,90 €

kleiner Wildkräutersalat, fein mariniert

mit gebratenen Speckpfifferlingen

11,50 €



Pfifferlinge werden immer seltener, in unseren Wäldern wächst der begehrte Speisepilz kaum noch. In Deutschland sind Pfifferlinge deswegen geschützt und dürfen nur für den privaten Verzehr gepflückt werden. Sie wachsen ausschließlich wild und sind keine Zuchtpilze. Pfifferlinge werden deshalb auch „Gold des Waldes“ bezeichnet. Sie sollten wie alle anderen Waldpilze niemals roh gegessen werden.



...leckerer aus Topf und Pfanne

gebratene Schweinemedallions

*mit Kartoffel – Pfifferlings – Gröstel
und Kräuter-Rahm*

8,D,A

24,00 €

Pfifferlinge gebraten

mit Röhrei und Bratkartoffeln

8,D,F

18,50 €

gebratenes Saiblings Filet

*mit frischen Pfifferlingen
auf grünen Kräuter Gnocchis*

8,F,D

25,50 €

Geschnetzeltes vom Rind

in Pfifferlingsrahm auf Butterspätzle

8,F,D

23,50 €

Bandnudeln

in Pfifferlingsrahm

8,D,F

18,50 €

Süße Heidelbeeren

mit 2 Kugeln Mövenpick Vanilleeis und Sahne

F,D

7,95 €



...aus dem Suppentopf

*Kartoffel-Ingwer-Suppe
mit Basilikumöl*

6,50 €

*eisgekühlte Mango – Gurkensuppe
mit einem Hauch Chili*

6,50 €

...Vorneweg

*kleine Garnelenpfanne in Knoblauch,
dazu ofenfrisches Baguette*

16,50 €

kleiner Wildkräutersalat, bunt garniert

7,95 €

*Rindercarpaccio mit Ruccola, groben Pfeffer und
Parmesanhobel*

12,50 €

...leckere Fitness-Salate

großer, feldfrischer Wildkräutersalat, bunt garniert

...mit gebratener Maishähnchenbrust 15,00 €

...mit gebratenem Zanderfilet 17,00 €

...mit mariniertem Schafskäse und Oliven 15,00 €



...frisch aus Topf und Pfanne

*Argentinisches Rumpsteak mit grünen Bohnen
und Rosmarinkartoffeln* 25,50 €

*Schweitzer Sahnesteak
Schweinesteak mit Rahmchampignons, Käse
überbacken
dazu Bratkartoffeln* 16,50 €

*Bardenitzer Wildschweinschnitzel
auf Kartoffel – Kürbiskernsalat* 19,50 €

*gebratene Maishähnchenbrust auf einer Nudelpfanne
mit Rucola und kleinen Tomaten* 17,50 €

*„a la maison“
Medaillons vom Fläminger Schweinefilet
auf Kartoffelstampf und gerahmten Blattspinat
pochiertem Landei
und holländischer Kräutersoße* 19,50 €

*Zanderfilet in der Kartoffelkruste gebacken
auf Vanille – Schmorgurken und feinem Dillrahm* 24,50 €



...für unsere Vegetarier und Veganer

*frische Tagliatelle mit kleinen Tomaten und Ruccola
dazu gehobelter Grana Padano*

16,00 €

g, i

*mediterranes Eieromlette
mit Gartengemüse und Schafskäse
dazu Rosmarinkartoffeln*

14,50 €

g, i

...für unsere kleinen Gäste

*kleines Schweineschnitzel mit Buttererbsen und
Kartoffel*

7,50 €

hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfel-Zimt-Mus

6,50 €

Pasta in Tomatensoße

6,50 €

**** weitere Gerichte finden Sie auf unseren
Kreidetafeln ****



...zum Dessert

*feldfrische Erdbeeren
mit Mövenpick Vanille- und Erdbeereis
dazu Schlagsahne
7,95 €*

*Walnussbecher
2 Kugeln Mövenpick Walnusseis,
1 Kugel Mövenpick Schokoladeneis, Schlagsahne und Nüssen
8,50 €*

*Schwedenbecher
3 Kugeln Mövenpick Vanilleeis
mit Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör
7,50 €*

*Schokotraum
3 Kugeln Mövenpick Schokoladeneis
Schokosoße, Schokostreusel und Schlagsahne
7,50 €*

*lauwarmer Apfelstrudel
mit Mövenpick Vanilleeis und Sahne
6,95 €*

*Mascarpone – Limettencreme
auf Buttercrumble
an Waldbeerensoße
8,50 €*