



Unsere Pfifferlings Saison 2019

Rindercarpaccio

mit gebratenen Pfifferlingen

⁸

17,90 €

Käserahmsuppe

mit Pfifferlingen und Zwiebellauch

^{8,F,A}

6,50 €

Schnitzel vom Frischlingsrücken

auf Kartoffel – Pfifferlings – Gröstel

^{8,D,A}

24,00 €

Pfifferlinge gebraten

mit Rührei und Butterkartoffeln

^{8,D,F}

18,50 €

Geschnetzeltes vom Rind

in Pfifferlingsrahm auf Butterspätzle

^{8,F,D}

23,50 €

Bandnudeln

in Pfifferlingsrahm

^{8,D,F}

16,50 €

Süße Heidelbeeren

mit Mövenpick Vanilleeis und Sahne

^{F,D}

6,90 €



... aus dem Suppentopf

*Bouillon von Frühlingsgemüse
und pochiertem Landei* 6,50 €
I,D

*Werderaner Tomatensuppe
mit Mozzarella zusammen
mit frischen Basilikum* 6,50 €
E,A,I

...Vorspeisen und Salat

*kleines Salatbouquette im Weckglas
mit angeräuchertem Forellenfilet
und Schnittlauch – Meerrettich - Dressing* 8,50 €
F,2,10

*karamellierter Vanille-Ziegenkäse
auf Blattgrün mit Trauben- und Kürbiskernpesto* 12,50 €
C,G

große Bowle vom frischen Sommersalat

- * mit Beeren –Pfefferdressing 8,50 €
- * mit gebackenem Hähnchen 13,50 €
- * mit mariniertem Tafelspitz 15,50 €



...frisch aus Topf und Pfanne

Tafelspitz mit Gartengemüse in Meerrettichsauce dazu frische Bratkartoffeln	18,50 €
„Fläminger Wild“ Wildschweinschnitzel mit Preiselbeeren Soße und lauwarmen Lauch - Kartoffelragout <small>F,D,A</small>	19,00 €
200g bardiertes Filetsteak auf mediterraner Gemüsepfanne von Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons und „La Ratte“ Kartoffeln <small>F,</small>	26,90 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten an Rosmarinkartoffeln und geschmolzenen Tomaten <small>C,F</small>	17,50 €
„Schweizer Sahnesteak“ vom Landschwein mit Rahmchampignons und kräftigem Käse überbacken dazu frische Bratkartoffeln	16,50 €
Filetspieß vom Schwein auf Erbspüree und Mango-Chutney	17,50 €

Weinempfehlung

Winzerhof Stahl: Federstahl - rosenrot Cuvée 2018 Franken

Da jubelt das Roséwein-Herz. Christian Stahl verleiht seinem Federstahl - rosenrot Cuvée Frische und Schmelz zugleich. Dezentere Erdbeer- und Rhabarberaromen begeistern Nase und Gaumen, umspielt von einer frischen Säure. Finessenreicher Nachhall auf cremiger Textur. Neben den unten genannten Hauptrebsorten enthält das Cuvée noch einen kleinen Anteil der regionalen Rebsorte Tauberschwarz. Spannend.

Rebsorten:

Spätburgunder, Schwarzwiesling, Tauberschwarz

0,1 l 3,90 €



...für unsere Vegetarier und Veganer

<i>Zucchinirisotto mit gehobelten Grana Padano</i>	<i>13,00 €</i>
<small>F,D</small>	
<i>Mediterrane Gemüsepfanne Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons dazu Rosmarinkartoffeln</i>	<i>14,50€</i>

...für unsere ganz kleinen Gäste

<i>Pasta mit fruchtiger Tomatensoße</i>	<i>6,50 €</i>
<small>D,A</small>	
<i>kleines Schweineschnitzel auf Möhrengemüse mit gebutterten Kartoffeln</i>	<i>7,50 €</i>
<small>D,A,F</small>	

...zum Dessert

<i>rote Beerensülze an geschlagener Waldmeister Creme fraiche mit Vanilleeis</i>	<i>6,50 €</i>
<small>F</small>	
<i>schokoladene Crème Brûlée trifft auf Marshmallows</i>	<i>7,50 €</i>
<small>F,D</small>	



*...die nächste Feier steht vor der Tür?
...oder die nächste Tagung?
...die Familie soll sich auch wieder treffen?*

Unser Hotel bietet, neben unserem Restaurant, auch 21 Hotelzimmer, einen großen Festsaal für bis 100 Personen, unseren Wintergarten mit anschließendem Gartenrestaurant und unser Fliegerzimmer für die kleine Runde.

*Neben individuellen Büffets, erstellen wir mit unserem Küchenteam gern Ihr persönliches Wunschmenü.
Natürlich liefern wir auch Ihr Catering mit allem „Drum und Dran“ direkt zu Ihnen nach Hause.*

...und falls Sie noch eine Kleinigkeit zum Verschenken suchen, wir bieten auch Gutscheine an.

