

FrISChe Pfifferlinge

Pfifferlingcremesuppe 🌿

cremig, fein gewürzt und herrlich aromatisch,
dazu frisches Baguette zum Eintunken
8 | groß 9,60

FrISChe Pfifferlinge in Rahm 🌿

serviert mit hausgemachten Semmelklößen und gebräunter Bröselbutter,
ein echter Klassiker unseres Hauses
23,50 | klein: 20

Rührei mit frischen Pfifferlingen 🌿

begleitet von einem bunten Salatbukett mit Honig-Senf-Dressing
und knusprigen Bratkartoffeln
20

Sommersalat "Pfifferlinge" 🌿

frISChe Blattsalate, gebratene Pfifferlinge, eingelegtes Grillgemüse,
frISChe Kräuter und Balsamico-Vinaigrette, dazu Baguette
20

auf Wunsch mit kross gebratenem Speck + 2

WirSIngröllchen mit Pfifferlingsfüllung 🌿 🌿

serviert auf cremigem Süßkartoffelstampf mit würzigem Tomatenpesto
22

Schweineschnitzel mit Pfifferlingen

knusprig paniert, mit cremiger Pfifferlingrahmsauce und goldenen Bratkartoffeln,
zubereitet aus dem Fleisch von Schweinen, die in Offenstallhaltung auf dem
Familienbetrieb Barkhof in Ehrenburg aufgezogen und gehalten wurden
29 | klein: 24,70

Cordon Bleu

knusprig paniert und gefüllt mit Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und
Frischkäse, dazu knusprige Bratkartoffeln, ebenfalls
zubereitet aus dem Fleisch von Schweinen aus Offenstallhaltung
32 | klein: 27,20

Rumpsteak mit Pfifferlingen 🌿

zart gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind, mit
gebratenen Pfifferlingen, hausgemachter Kräuterbutter und
knusprigen Bratkartoffeln
40 (ca. 300 g) | klein: 34 (ca. 190 g)

standardmäßig medium gebraten,
oder gerne nach Ihren Wünschen

MENÜ

Vorspeise

PIFFERLINGCREMESUPPE

cremig, fein gewürzt und herrlich aromatisch,
dazu frisches Baguette zum Eintunken

Hauptgang

SCHWEINESCHNITZEL MIT PFIFFERLINGEN

knusprig paniert, mit cremiger Pfifferlingrahmsauce und goldenen Bratkartoffeln,
zubereitet aus dem Fleisch von Schweinen, die in Offenstallhaltung auf dem
Familienbetrieb Barkhof in Ehrenburg aufgezogen und gehalten wurden

Dessert

LIMONE & BEERE

zartschmelzende Limoncellocreme, begleitet von einem fruchtig-frischen
Sorbet aus Waldbeeren, obendrauf ein knuspriger Crunch aus
karamellisierten Pinienkernen, aromatisiert mit einem Hauch Thymian

3-Gang-Menü 44 € p. Person



Dessertempfehlung:

“OPA AUGUST”

drei Kugeln Vanille-Eiscreme mit friesischer Bohnensopp
und Sahnehaube

7,50

Opa August liebte zwei Dinge:
gutes Eis und Rumrosinen.

Unsere friesische Bohnensopp kommt wie früher: in Rum eingelegt,
süß, ein bisschen frech, dazu Vanilleeis und ein Sahnehäubchen.
Fertig ist das kleine Glück.