

Saisonale Speisekarte

Ausgewählte Gerichte passend zur Saison. Das Angebot kann sich je nach Verfügbarkeit kurzfristig ändern.

Pfifferlinge



eine Portion Pfifferlinge ^G **17,50 €**
Speck und Zwiebeln in Sahnesauce

eine Portion Pfifferlinge ^C **20,50 €**
mit Rührei von drei Eiern

eine Portion Pfifferlinge ^{A1, C} **27,80 €**
mit paniertem Schweineschnitzel

eine Portion Pfifferlinge ^D **33,50 €**
mit gebratenem Lachsfilet

eine Portion Pfifferlinge **38,90 €**
mit Rumpsteak

dazu wahlweise: Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

Bandnudeln mit einer Portion Pfifferlinge ^G **21,90 €**
in einer Speck-Zwiebel-Sahnesauce mit Parmesankäse abgerundet

Muscheln



Frische Miesmuscheln - 1kg ^{R, 11} **19,80 €**

In einer feinen Weißwein- oder fruchtigen Tomatensoße, verfeinert mit Pinot Grigio, Knoblauch, Karotten und Sellerie. Wahlweise mild oder schön feurig zubereitet. Dazu reichen wir hausgemachtes Brot.

Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Soja, F Schalenfrüchte, G Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose, L Sellerie, J Senf, R Weichtiere.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 koffeinhaltig, 7 mit Phosphat, 8 Geschmacksverstärker, 9 chininhaltig, 10 geschwärzt, 11 Schwefeldioxid und Sulfite über 10 mg/kg oder 10 mg/l.