

A B E N D K A R T E

Juli/August 2024

Suppen und Vorspeisen

Tagessuppe	€ 5,90
Pfifferling Rahmsuppe	€ 9,90
Rosa gebratene Geflügelleber mit frischen Salaten, Baguette und Butter	€ 16,50
Salate der Saison mit Himbeervinaigrette, Baguette und Butter	€ 11,90
Gebackener Pilsmer Ziegenkäse mit Salat	€ 17,90
Kleinere Portion gebackener Pilsmer Ziegenkäse mit Salat	€ 11,90
Gebratene Pfifferlinge mit Salat und Baguette	€ 17,90

Vegetarische Gerichte

Cannelloni mit Ziegenkäse und Blattspinat gefüllt und Salat	€ 18,90
Mozzarella-Auberginen-Zucchini, geschichtet mit Tomatenconcasse	€ 18,90

Für unsere kleinen Gäste machen wir Ihnen gerne eine Schale mit Gemüse und Kartoffeln gratis. (Kinder bis 4 Jahren)
(Änderungen durch den Küchenchef vorbehalten)
Änderungswünsche gegen Aufpreis

Pfifferlingszeit

Portion Pfifferlinge extra zu allen Gerichten	€	9,50
Gebratene Pfifferlinge mit Bandnudeln und Salat	€	21,50

Fisch

Gebackenes Steinbeißerfilet mit Zitronenbutter, Kartoffeln, Salat	€	26,50
Gebratenes Schollenfilet mit Eismeer Schrimps, Gemüsestreifen, Kartoffeln	€	28,50
Duett von Lachs und Zander in Weißweinsauce, Bandnudeln und Salat	€	27,50
Frische Nordsee-Fische je nach Tagesangebot		Tagespreis

Fleisch und Geflügel

Maishähnchenbrust mit Provenzalischem Gemüse und Bandnudeln	€	26,50
Schweinefilet-Medaillons mit Marktgemüse und Mandelkartoffeln	€	27,50
Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter, Salat und Mandelkartoffeln	€	32,00
Gebratener Lammrücken mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	€	33,00

Desserts

Mit Sago gekochte rote Grütze mit Sahne	€	6,50
Joghurteis mit frischen Blaubeeren	€	7,90
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren	€	7,90