

**PFIFFERLINGSSCHAUMSÜPPCHEN**  
Croutons | Schnittlauchöl  
**9,5**

**PFLÜCKFRISCHE PFIFFERLINGE**  
\*\*\* **MIT VIEL LIEBE ZUBEREITET** \*\*\*  
Wahlweise in der Pfanne gebraten oder  
als Ragout in leichter Schnittlauchrahmsauce  
Dazu servieren wir wahlweise Gnocchi oder Knoblauchbrot  
Vorspeise **19,0** | Hauptgang **27,5**

**PFIFFERLINGSROSTBRATEN  
VOM MILCHKALB**  
Gebratene Pfifferlinge | Rotweinjus  
hausgemachte Spätzle mit viel Ei  
**32,0**

**VEGETARISCHE  
PFIFFERLING-SPINAT-FRISCHKÄSE  
MAULTASCHEN**  
Pfifferlingsragout in leichter  
Schnittlauchrahmsauce  
**19,0**

**BURRATA & MARINIERT E PFIFFERLINGE**  
Gereifter Balsamico | Wildkräutersalate  
San Daniele Schinken  
**18,0**

**„FALSCHER HASE“**  
hausgemachter Hackbraten | Pfifferlingsragout  
Kartoffel-Röstzwiebelpüree  
**18,9**

Genießen wie an der Nordsee

**KUTTERSCHOLLE**  
frisch vom Grill  
mit Butter gebraten  
Kartoffelsalat | Zitrone  
**24,5**

**KUTTERSCHOLLE  
FINKENWERDERART**  
knusprige Speckstippe  
Kartoffelsalat | Zitrone  
**26,5**

**KUTTERSCHOLLE  
BÜSUMERART**  
gebratene Garnele  
Kartoffelsalat | Zitrone  
**32,9**

