

Pfifferlingskarte

Leonhard Bader

lago
Restaurant & Brasserie

PIFFERLINGSSCHAUMSÜPPCHEN

Croutons | Schnittlauchöl

9,5

PFLÜCKFRISCHE PIFFERLINGE

*** 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**

PIFFERLINGSROSTBRATEN VOM MILCHKALB

Gebratene Pfifferlinge | Rotweinjus

hausgemachte Spätzle mit viel Ei

32,0

VEGETARISCHE PIFFERLING-SPINAT-FRISCHKÄSE MAULTASCHEN

Pfifferlingsragout in leichter
Schnittlauchrahmsauce

19,0

BURRATA & MARINIERTE PIFFERLINGE

Gereifter Balsamico | Wildkräutersalate

San Daniele Schinken

18,0

„FALSCHER HASE“ hausgemachter Hackbraten | Pfifferlingsragout

Kartoffel-Rösti-zwiebelpüree

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

