

- Pfifferlingskarte -

- APERITIF -

Amérie / Münsterländer Aperitif

5,50 €

Lillet Wildberry oder Lillet Blanc mit Tonic

5,50 €

Aperol Spritz

5,50 €

- VORSPEISEN -

Pfifferling-Rahmsuppe

Croutons / Kräuter ⁷

6,50 €

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen

Speck / Zwiebeln / Kirschtomaten / Kräuterdressing ¹⁰

9,90 €

Rote Beete Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen

Kürbiskern-Balsamicodressing / Babyblattspinat /

Geröstete Pinienkerne ^{7/8/10}

13,50 €

- VEGETARISCH -

Pfifferling Crêpes

Rahm / Rührei / Kürbiskerne / Kräuter /

Kleiner Salat ^{1/3/7}

14,90 €

- Pfifferlingskarte -

- HAUPTSPEISEN -

Kap-Seehecht unter der Pilzkruste

Kräuterrahmsoße / Sommergemüse mit Pfifferlingen /
Rosmarinkartoffeln ^{1/4/7}
20,50 €

Butterfisch im westfälischen Schinkenmantel

Pfifferlinge / Risotto / Geschmolzene Kräuterbutter ^{4/7}
21,90 €

Maishähnchenbrust mit Pfifferlingfüllung

Rosmarin / Rahm / Bandnudeln / Salat ^{1/3/7}
22,50 €

Schweinefilettaler auf Rahmpfifferlingen

Speck / Butterspätzle / Salat ^{1/3/7}
22,90 €

Mit Pfifferling gefüllte Kalbsroulade

Kalbsjus / Spätzle / Salat ^{1/3/7/10}
25,50 €

Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen

Kartoffel-Nussbutter-Püree / Portweinschalotten / Bohnen-Erbsengemüse
^{7/9}
28,50 €

Unsere Weinempfehlung zu den Pfifferlingen:

2017 / Chardonnay / Joseph Castan Languedoc / Südfrankreich

Der Chardonnay präsentiert sich mit einer saftigen, frischen Frucht und gleichzeitig kleidet der Wein den Mund gehaltvoll aus. Ein idealer Wein für die aktuell laufende Pfifferling-Saison. Die würzig, sahnige Sauce und das frische Pilzaroma harmonieren ideal mit dem Weißwein.

Karaffe 0.2 l / 6,90 € Flasche 0.75 l / 24,- €

Allergene

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fisch / 5 Erdnüsse / 6 Sojabohnen / 7 Milch einschließlich Laktose / 8 Schalenfrüchte / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupine / 14 Weichtiere