

Sommerkarte zur Pfifferlingszeit



Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Pinienkernen an „Poker Bull“ Salat
13,50

Spargelschaumsüppchen mit Garnele und Frühlingslauch
7,50

*Pfifferlingsgratin mit Parmesankäse überbacken,
Spitzkohl & Sommersalatstrauß*
14,00

*Großer Sommersalat an Apfel-Honig-Vinaigrette
mit Putenbruststreifen in Chili Dip*
14,50

Gegrillter Oktopus mit geschmolzenen Kirschtomaten & Wildkräutersalaten
14,50

Dessert

Süßer Apfel-Zimt-Flammkuchen mit Pistazieneiscreme
7,50

Warmes Rhabarber -Gratin mit Butterstreusel & Vanilleeiscreme
7,50

Erdbeer-Joghurt- Parfait mit kandierten Nüssen
6,50

Hauptspeisen

Knuspriges Schnitzel in Kürbiskernpanade mit Bratkartoffeln & Salat
17,50

Großer Elsässer Flammkuchen
...mit Kalbssugo , Peperoni , Rucola & Parmesankäse
15,00

... mit Pfifferlingen , Kirschtomaten , Rucola & Parmesankäse
16,50

Linguini mit gebratenen Pfifferlingen , Kräuterrahm ,
Kirschtomaten , Frühlingslauch & Parmesankäse
18,00

Ragout von Pfifferlingen mit Serviettenknödeln,
Kräuterrahm und kleinem Salatstrauß
16,50

Scharfes Garnelen-Curry mit jungem Ofengemüse,
Cashewkernen & Wild- Basmatireis
21,50

Kärntner „ Zwiebelfleischpfanne „
mit gebratenem Semmelknödel & glasierten Zuckerschoten
22,00

Lammrücken unter Nusskruste mit Ratatouille & Chorizzo-Kartoffelpüree
26,50

Rücken vom Hirschkalb rosa gebraten unter Nusskruste
Holunder -Pfeffer-Jus mit Bärlauchrisotto & Bratpeperoni
28,00

Saftiges Rumpsteak unter Tomaten-Oliven Kruste
mit mediterranem Ofengemüse & Rosmarinkartoffeln
25,50

Sylter „ Pannfisch „ (Kabeljau) mit Schwenkkartoffeln & Sommersalat
25,00