

## Vorspeisen

Cremiger Burrata mit hausgemachter Basilikum Pesto,  
Tomatensalat (eigene Ernte), knackigem Rucola  
und knusprige Brotwürfel.

8,70 €.

\*\*\*

Gegrillte Gemüse Anti Pasti mit frischem Salatbukett  
und geschmolzenem Ziegenfrischkäse.

9,80 €.

\*\*\*

Lauwarmer Pfifferlings Salat mit krossem Tramezzini,  
Kirschtomaten und gebratener Bacon.

11,70 €.

\*\*\*

Gebratenes und gebackenes von Garnele und Calamaretti  
auf frischen Trüffelnudeln.

13,90 €.

\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan,  
sizilianischem Olivenöl und marinierten Rucola.

14,60 €.

\*\*\*

Rahmsuppe von und mit frischen Pfifferlingen  
mit kleinen gebratenen Hackbällchen.

7,50 €.

## Fleischgerichte

Schnitzel vom saftigen Schweinelachs  
Auf frischen gebratenen Champignons  
mit Pommes Frites und einem bunten Salat  
16,90 €

\*\*\*

Im Speckmantel gebratenes Schweinefilet  
mit gefüllten Ravioli und gebratenen Pfifferlingen in Rahm  
und ein knackiger Salat  
23,80 €

\*\*\*

Rumpsteak vom Argentinischem Grass Feed Beef  
mit pikanter Pfefferrahmsoße, herzhaften Bratkartoffeln  
und buntem Marktgemüse  
28,50 €

\*\*\*

Hausgemachter Tellerrösti mit rosa Scheiben vom Rinderfilet  
einem würzigem Pfifferlings Ragout und bunter Salat  
33,50 €

Vegetarisch ohne Rinderfilet

### Fischgerichte und Vegetarisch

Gebratene Garnelen und Muscheln  
auf einem saftigen Riesling Risotto und frischem Salat.

24,80 €.

Vegetarisch ohne Garnelen und Muscheln.

14,80 €.

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet  
mit frisches Saison Gemüse und einem Süßkartoffel-Püree.

23,40 €.

Vegetarisch ohne Lachs.

13,40 €.

\*\*\*

Gebratene Fischvariation  
auf frischen Nudeln, mit Pfifferlingen in Rahm  
und einem kleinen Sommersalat.

25,50 €.

Vegetarisch ohne Fisch.

15,50 €.



## Unsere Sommerkarte

Mit Kräuterquark gefüllte Folienkartoffel  
in Speck und Zwiebeln gebratene Pfifferlinge im Salatkranz.  
18,50 €.

\*\*\*

Gegrillte Kalbsmedaillons mit frischen Pfifferlingen  
hausgemachter Gemüse Anti Pasti und krossem Crostini.  
26,40€.

\*\*\*

Grätenfreie ganze Nordseescholle „Finkenwerder“  
mit Speck und Zwiebeln einem Salat und Bratkartoffeln.  
18,90 €.  
Mit Krabben 23,90 €.

\*\*\*

„Pfeffermühlenburger mit knusprigen Kartoffel Dippers“  
Hausgemachter Patty vom US Prime Beef  
Limetten-Pfeffer Ketchup, Irischer Cheddar, Schmorzwiebeln  
gebratener Bacon, knackigem Salat und Tomaten  
im hausgemachten Joghurt-Rosmarin Bun.  
18,90 €.

## Unsere Sommerwein Empfehlung:

2019 er Riesling trocken vom Weingut Gröhl aus Weinolsheim, Rheinhessen.  
0,2L 6,20 €. Flasche 19,90 €.

2019 er Rose trocken vom Weingut Anette Closheim von der Nahe.  
0,2 L 6,60 €. Flasche 20,50 €.

2019 er Weißburgunder trocken vom Weingut Gröhl aus Weinolsheim,  
Rheinhessen.  
0,2 L 6,70. Flasche 21,00 €.