



Für unsere hausgemachten Buttersorten
und den selbst gebackenen Broten vorweg
berechnen wir 1,50 € pro Person.
Wenn Sie unser Brot nicht wünschen bestellen Sie es bitte
ab.

Suppen:

Rahmsuppe von und mit frischen Pfifferlingen
und gebratenen Bacon Streifen

7,90 €.

Cremige Krustentier-Rahmsuppe
Rosmarin-Croutons und gebratenem Sellerie

8,70 €.

Vorspeisen:

Gegrillte Gemüse-Anti Pasti mit Petersilien Pesto
gebratenen Garnelen und knuspriger Bacon

15,70 €.

Dreierlei Löninger Kräuter-Feta,
gebacken, Natur und als Creme mit getrockneten Tomaten,
Oliven und frisches Baguette

13,90 €.

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

16,90 €.



Vegan:

Frisch gebratener Teller Rösti
mit gebratenen Pilzen und ein bunter Salat
18,50 €.

Bandnudeln im Tomatenragout
mit buntem, gebratenem Anti Pasti Gemüse
17,90 €.

Frische Salate der Saison

Klein 4,00 € Mittel 8,50 € Groß 11,50 €

Großer gemischter Salat der Saison
mit zart gebratenem Hähnchen – Brust – Filet, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
17,50 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit gebratenem Lachsfilet, dazu frisch
gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
18,90 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
21,50 €.



Fischgerichte

Fischgerichte

Grätenfreie ganze Scholle „Finkenwerder Art“
mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten,
dazu herzhaft gebratene Kartoffeln und Salat
28,50 €.

Duett von gebratenem Seeteufel und Lachsfilet
an Hummersauce auf frischem Blattspinat
und gefüllten Ravioli
33,60 €.

In Kräutern gebratene Garnelen
auf Bandnudeln in Basilikum Rahm
und mediterranem Anti-Pasti-Gemüse
35,80 €.

Fleischgerichte

Gebratenes Schweinelachs-Schnitzel
auf in Speck und Zwiebeln gebratenen Pilzen in Rahm,
mit krossen Pommes frites und buntem Salatteller
22,00 €.

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersoße,
herzhaften Bratkartoffeln mit Speck und frischem Marktgemüse
35,50 €.

Mit Rinderfiletsteak statt Rumpsteak
45,00 €.

Unser Pfeffermühlenburger mit einem hausgemachtem Patty
von der deutschen Färsse, mit eingelegten roten Zwiebeln, Gurkensalat,
Tomaten, Bacon, Cheddar und Parmesan, Romana Salat, einem Spiegelei
und Trüffel Aioli im hausgemachten Kräuter Brioche-Bun und Rösti
Sticks
24,50 €.

Rosa gebratene Scheiben vom Schwein und Rinderfilet
gebratenen buntem Gemüse im Sojasauce
mit einem Kartoffel Sesam Püree
29,80 €.



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Schokolademantel
5,30 €.

Walnusseis mit Griechischen Joghurt, heimischen Honig und Nüsse
5,90 €.

Fruchtiges Apfelsorbet mit Gin und Basilikum
6,00 €.

Dreierlei von der heimischen Erdbeere,
frische Erdbeeren, Erdbeereis, Erdbeersahne
6,50 €.

Dessert:

Creme Brulee von der Erdbeere und weißer Schokolade
mit erfrischenden Joghurt Eis und hausgemachte Baiser
8,80 €.

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Joghurt
Apfel Sorbet. Karamelleis = (laktosefrei und vegan).



Pfifferlings-Karte

Vorspeisen:

Lauwarmer Pfifferlings Salat mit Büffelmozzarella
frischen Tomaten und knackigem Salat
12,80 €.

Bruschetta von hausgemachtem Ciabatta
unter gebratenen Pfifferlingen mit Speck und Zwiebeln
und mariniertem Rucola
11,90 €.

Hauptgerichte:

Auf der Haut gebratene Poularden Brust auf einem Pfifferlings-Ragout,
mit hausgemachten Brezelknödeln und buntem Salatteller
27,60 €.

Vegetarisch ohne Poularden Brust
19,50 €.

Gebratene Schweinemedallions
und in Speck und Zwiebeln gebratene frische Pfifferlinge
mit einem hausgemachten Kartoffelrösti und frischem Marktgemüse
28,80 €.