



Pfifferlingkarte

***Pfifferlingrahmsuppe mit Weinbrandsahnehaube
4,20 €***

***Bunter Blattsalatteller mit Kräutervinaigrette, Croutons und frischen
Pfifferlingen und Brot. 11,50 €
mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen 15,90 €***

***Ofenkartoffel mit Kräuterquark, gebratenen Pfifferlingen und bunter
Salatgarnitur mit Hausdressing.
11,90 €***

***Toast „Hubertus“ mit 3 Rühreiern, frischen Pfifferlingen und Käse
überbacken.
11,90 €***

***Eierpfannkuchen gefüllt mit frischen Pfifferlingen und Bauernschinken.
11,90 €***

***„Hubertusfrühstück“, Bratkartoffeln, Rühreier, Schinken, Zwiebeln und
frische Pfifferlinge, dazu eine Gewürzgurke.
11,90 €***

***Rahmpfifferlinge mit Speck, dazu Semmelknödel und frische Salate mit
Hausdressing.
12,50 €***

***Grüne Bandnudeln an Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen, dazu bunte
Blattsalate mit Kräutervinaigrette.
11,90 €***



**„Galateller“, 2 Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen, Salatgarnitur mit Hausdressing und Röstinchen.
16,50 €**

**Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmpfifferlingen, dazu Kroketten und bunter Salatteller mit Hausdressing.
15,90 €**

**Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter und frischen Pfifferlingen, dazu Dillkartoffeln und bunter Blattsalatteller mit Kräutervinaigrette.
20,90 €**

**Paniertes Schweineschnitzel „Hannovera“, mit Landschinken, frischen Pfifferlingen und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Petersilienkartoffeln.
16,90 €**

**Schweinefiletstreifen in Pfifferlingrahm mit Weinbrand, dazu frische Salate mit Hausdressing und Röstinchen.
17,50 €**

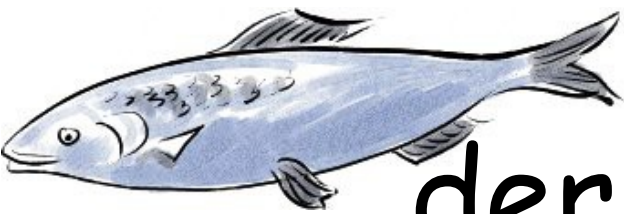
**Zartrosa gebratenes Rumpsteak vom argentinischem Rind , zaertrosa gebraten ,mit Kräuterbutter, Speckpfifferlingen, Bratkartoffeln und kleinem Salatteller mit Hausdressing.
23,90 €**

**Rumpsteak vom argentinischem Rind , zartrosa gebraten, mit frischen Pfifferlingen und Sauce Hollandaise überbacken, dazu bunter Salatteller mit Hausdressing und Kroketten.
24,90 €**

**Zarte Entenbrust, gebraten an herzhafter Sauce mit Rosmarin, dazu frische Pfifferlinge und Kroketten.
20,50 €**



Zusatzstoffe und Allergene, können Sie bei unserem Servicepersonal erfragen.



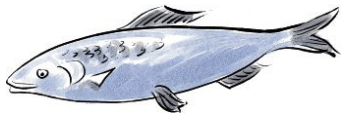
...der Matjes ist da....

„Matjescocktail“

mit grünem Salat, Tomaten und Ei in Cocktailsauce, dazu Toast und Butter.

8,90 €

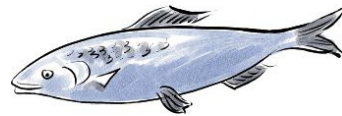
*



Matjessalat

mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Ei und Tomate, dazu Schwarzbrot und Butter.

10,50 €



Matjes- Fitnesssteller

Großer Salatteller mit bunten Blattsalaten, Kräutervinaigrette und Matjesschleifchen, dazu reichen wir Mehrkornbrot und Butter

11,50 €

Matjesschnitte „Art des Hauses“

Schwarzbrot mit zwei Matjesfilets, Zwiebeln, Tomaten und gekochtem Ei.

9,50 €

Matjesteller „Störtebeker“

3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Kräuterrühreiern und Bratkartoffeln.

11,50 €

Matjes „Bauern Art“

3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, grüne Bohnen, Speckstippe und Bratkartoffeln.

11,50 €



*



Matjes „Hausfrauen Art“

3 Matjesfilets mit einer Joghurtcreme mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke, an Salatgarnitur, dazu reichen wir Pellkartoffeln.



11,50 €



„Puffer und Matjes“

3 Kartoffelpuffer mit Matjesfilets,
dazu Kräuterschmand und Blattsalate mit Vinaigrette

11,90 €

*

Matjesfilet „Madagaskar“

3 Matjesfilets in Pfefferrahm, dazu eine Salatbeilage und gebackene
Pellkartoffeln.

11,90 €



Matjes „Amsterdam“

3 Matjesfilets mit Ananas, Äpfel und Pfirsichen in Curryrahm,
dazu eine Salatbeilage und neue Kartoffeln.

11,90 €



Matjesfilets „Graved Art“

3 Matjesfilets serviert auf einer Senfdillsauce, dazu bunten Blattsalat
mit Vinaigrette und einen Berner Rösti.

11,90 €

„Ofenkartoffel mit Matjes“

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, 3 Matjesfilets und Salaten der Saison.

11,90 €

Matjesplatte ab 2 Personen

Je 4 Matjesfilets mit verschiedenen Saucen, Salatbeilage, grüne Bohnen,
Speckstippe, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln.

Pro Person 15,90 €

Zusatzstoffe und Allergene, können Sie bei unserem Servicepersonal erfragen.

Heidelbeeren frisch vom Heidelbeerhof Backhaus

Fünf Kartoffelpuffer mit heißen Heidelbeeren
6,90 €

Eierpfannkuchen mit heißen Heidelbeeren
7,50 €

Warme Waffel mit frischen Heidelbeeren und Sahne
4,50 €

Windbeutel mit Vanilleeis frischen Heidelbeeren und Sahne
4,20 €

Heidelbeeren mit Vanilleschma
4,00 €



„Blauer Traum“,
3 Kugeln Vanilleeis mit frischen Heidelbeeren und Sahne
4,90 €
mit Eierlikör
5,90 €

Vanilleeis (3 Kugeln) mit heißen Heidelbeeren und Sahne
4,90 €