

## **Zeit der Pfifferlinge**

**„Ceasar Salad“  
mit gebratenen Pfifferlingen & Chiliorangen  
15,90€**

**Fjordlachs  
mit Pfifferlingsrahm & Drillingen  
26,90€**

**Kalbsfilet  
mit Speck-Pfifferlingen & Kartoffelgratin  
33,00**

**Schweinemedallions  
mit Pfifferlingen & Kroketten  
22,00€**

**Pfifferlings-Risotto  
mit pochiertem Ei & Blattspinat  
18,50€**

## **Weinempfehlung**

2018

**„Petite Chablis“ Chardonnay  
Domaine d'Enclos – Romain & Damien Bouchard  
Burgund, Frankreich  
0,2l = 10,00€  
0,75l = 35,00**

## Suppen

### **Pfifferlings-Cremesuppe**

Schnittlauch

6,50€

### **Rinderkraftbrühe**

Klößchen/Ei/Gemüse

5,50€

### **Karotten-Ingwer Süppchen**

Riesengarnele

6,00€

## Vorspeisen

### **Marinierter Thunfisch**

Holunder/Buttermilchschaum/Gurken-Kimchi

Vorspeise: 14,50€ / Hauptgang: 19,00€

### **Saisonaler Salatteller**

**mit gebratener Hähnchenbrust 13,50€**

**mit gepökelten Schweinsbäckchen 14,50€**

Wahlweise mit Essig-Öl oder Yoghurtdressing

### **Gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch**

Aioli/Baguette/Blattsalate der Saison

19,00€

### **Kalte Scheiben vom Roastbeef**

Remoulade/Röstkartoffeln

Vorspeise: 12,90€ / Hauptgang: 16,80€

## Schnitzel

**Original „Wiener Schnitzel“ aus dem Kalbsrücken 21,90€**

**Schnitzel aus dem Schweinerücken 16,00€**

Beilagen zur Wahl: Pommes, Bratkartoffeln(1,50€ Aufpreis), Kroketten

Saucen zur Wahl: Rahmsauce oder Champignon-Sauce

Bitte beachten Sie, dass es bei Umbestellungen der Gerichte zu Aufpreisen und verlängerten Wartezeiten kommen kann – wir bitten um Verständnis.

## Fisch

### **Gebratene Rotbarbe**

Grillierter Fenchel/Basilikum-Knöpfele/Safran-Anis Sauce  
18,90€

### **Wolfsbarsch auf Caponata**

Safranschaum/Rosmarinkartoffeln  
22,50€

### **Forelle „en Papillote“ von der Forellenzucht Wenzel aus dem Kalletal**

Mandelbutter/Salzkartoffeln/Blattsalate der Saison  
19,50€

## Fleisch

### **Schweinemedallions im Speckmantel**

Cognac-Rahm/Bauernrösti/Blattsalate der Saison  
19,50€

### **Skirt vom US-Beef**

Süßkartoffel-Ingwer Püree/Enoki/Shiso/Schwarze Bohnen  
19,90€

### **Kotelette vom Duroc-Schwein**

Bayrisch-Kraut/Physalis Relish/Kichererbsen-Nocken  
19,90€

## Steaks

**FÜR 2 Personen:**

**Irishes TOMAHAWK-Steak (ca. 1100-1200g)**

Kartoffelgratin/Trüffeljus/Blattsalate

**69,90€**

(ca. 40 Minuten Garzeit)

**Rinderfilet** ca. 300g 35,90€

**Rumpsteak** ca. 250g 28,80€

Alle Steaks werden mit **Kräuterbutter** und **Salat** serviert

**Beilagen:** Pommes oder Kartoffelgratin

**Saucen:** Pfeffersauce oder Trüffeljus

## **Vegetarisches, Käse & Brotzeiten**

### **Pfifferlings-Risotto**

Pochiertes Ei/Blattspinat

18,50€

### **Käseauswahl vom Maître-Affineur Waltmann aus Erlangen**

Cracker/Feigensenf

16,50€

### **Vesperplatte mit Auswahl von Wurst & Schinkenspezialitäten**

Brotauswahl/Fassbutter

16,50€

## **Desserts**

### **Gemischter Eisbecher mit Sahne**

Bourbon-Vanille/Erdbeere/Schokolade

5,00€

### **„Heiße Liebe“**

Bourbon-Vanilleeis/Heiße Kirschen

6,00€

### **Himbeersorbet oder Birnensorbet**

Mit 2cl Himbeergeist oder Williams Birnenbrand übergossen

5,50€

### **Rhabarber-Financier**

Rosmarin/Vanilleeis

6,00€

### **Gebackene Ganache**

Himbeeren/Salzkaramell

7,00€

## **Digestif-Empfehlung**

Sauerkirsch Brand  
Obstbrennerei Parzmair  
Schwanenstadt, Österreich  
2cl = 3,50€

**Genießen Sie alternativ Kaffee, Cappuccino oder Espresso bester Qualität aus der Kaffeerösterei Niemeyer in Rinteln!**