

Wochenkarte



Rinder Carpaccio	12,90 €
<i>feinste Roastbeef Scheiben mit gerösteten Pinienkernen, altem Balsamico, Olivenöl und geschrotetem Pfeffer, obenauf Rucola und Parmesan</i>	
„Litauer“ Schnitzel	19,90 €
<i>an Pfifferlings Rahm dazu hausgemachte Nudeln</i>	
Pfifferlings Pfännchen	19,90 €
<i>Schweinemedallions auf Butterspätzle mit feinem Pfifferlings Rahm</i>	
Rumpsteak „mit Pfiff“	28,90 €
<i>mit einem Berg Speck- Pfifferlingen dazu hausgemachtes Rösti</i>	
Hausgemachte Steinpilz-Gnocchi	14,90 €
<i>In feinem Riesling Rahm und Cocktail Tomaten</i>	
Salat „Pfiff“	19,90 €
<i>Knackige Blattsalate, Frische Pfifferlinge und Roastbeef Streifen an unserem Hausdressing</i>	
Hähnchen Cordon Bleu	17,90€
<i>dazu knusprige Pommes und Gurkensalat</i>	
Semmelknödel oder Hausgemachte Nudeln	16,90 €
<i>an Pfifferling Rahm</i>	
Gegrilltes St. Pierre Fischfilet	17,90 €
<i>an Hausgemachtem Kartoffelsalat und Remoulade</i>	
Schweinebraten	16,90 €
<i>in feiner Dunkel-Bier-Sauce dazu Kartoffelsalat</i>	
Kalbsleber „Berliner Art“	19,90 €
<i>an feiner Zwiebel-Jus, Apfelspalten und Kartoffelstampf</i>	
T-Bone Steak vom Hirsch (ca. 400gramm)	24,90 €
<i>Gegrillt an Knobi-Butter dazu Ofenkartoffel mit Sour Creme</i>	
Unsere Flammkuchen Variation-Elsass-Fjord-Veggie-Orientale	12,90€