



Pfifferlingskarte

Pfifferlingscrèmesuppe 12

geräucherter Schinken / Croûtons

Pfifferlings Rührei 21

mit gerösteten Bauernbrot
+ gebratenem Speck 6

Gebratene Pfifferlinge Natur 20

mit Butterkartoffeln

Pfifferlinge in Rahm 28

mit Semmelknödel
+ gebratenem Speck 6

300g Kalbskotelett 46

mit gebratenen Pfifferlingen
und Kartoffelpüree

Vorspeise

Brotkorb & Tages - Dip 3
Glutenfreies Brot & Tages - Dip 3,50

Vitello Tartufo 18
Kalbsrücken / Trüffel-Thunfischcreme / Kapern

Cremige Burrata 16
Tomate / Basilikumöl

Rindertatar vom Weiderind
80g 21
140g 28
Wachtelei / Hausbrot / Salzbutter
+ Pommes Frites 4,50

Gratinierter Ziegenkäse 17,50
Feldsalat / Thymianhonig / Walnüsse / Apfelkompott

Rote Bete Carpaccio 14
Orangenvinaigrette / Walnüsse / Feldsalat
+ Rinderfiletspitzen 12
+ gegrillte Garnele 3 Stk. 9
+ Burrata 9

Suppe

Cremige Hummersuppe 16
Flusskrebse / Cognac / Kräuter

Waldpilzcremesuppe 12
Waldpilze / Geräucherter Schinken

Klare Rinderkraftbrühe 12
Sherry / Grießklößchen



Salate

Bunter Linsensalat 14

Wildkräutersalat / Avocado / Balsamico / Dressing

Caesar Salad 16

Speck / Parmesan / Croûtons

Salate Wahlweise mit:

Landhuhn + 8

Rinderfiletspitzen + 12

Gegrillte Garnelen 3 Stk. + 9

Burger

Wattkorn Rind's Burger (medium) 20

Rosmarin Bun / Cheddar / Tomate / Speck
BBQ Sauce / Pommes Frites

Süßkartoffel Burger 18

Rosmarin Bun / BBQ Sauce / Salat
Tomate / Pommes Frites

Vegetarisch & Pasta

Trüffelpasta à la Crème 30

Tagliatelle / Périgord - Trüffel / Parmesan

Pfifferlings-Risotto 25

Cherrytomaten / Parmesan

Unser Personal informiert Sie gerne über Inhalts- und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.



Klassiker

Krosse Grützwurst 22

Kartoffelpüree / Apfelkompott / Meerrettich

Kalbsleber „Berliner Art“ 30

Kartoffelpüree / Apfelkompott / Röstzwiebeln

Hausgemachte Königsberger Klopse 25

Kartoffelpüree / Rote Bete

Roastbeef (kalt) rosa gebraten 25

Bratkartoffeln / Salat / Remoulade

Hausgemachtes Sauerfleisch 25

Bratkartoffeln / Salat / Remoulade

Rinderroulade 28

Bratkartoffeln / Speckbohnen / Bratenjus

Rothirschbraten 29

Kartoffelklöße / Apfelrotkohl / Waldpilze / Wildjus

Rosa Hirschkalbsrücken 36

Nuss-Spätzle / Rahmwirsing / Kirschjus

Zürcher Geschnetzeltes 29

Kartoffelrösti / Kalbsfilet / Pilzrahmsauce

Filetspitzen vom Weiderind 32

Spätzle / Rinderfilet / Waldpilze

Wiener Schnitzel 36

Bratkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone

Hamburger Pannfisch 31

Bratkartoffeln / Gurkensalat / Dijonsenfauce

Matjes "Hausfrauenart" 25

Bratkartoffeln / Hausfrauensauce

Unser Personal informiert Sie gerne über Inhalts- und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.



Unser saisonales Sommermenü

Gebratene Pfifferlinge
mit Rührei & Bauernbrot

Wildlachsfilet
mit Zitronen-Risotto
Cherrytomaten & Pesto

Marinierter Erdbeersalat
mit Vanilleeis & Crumble

pro Person 59

**Unsere Menügerichte servieren wir Ihnen
auf Wunsch auch einzeln.**

Unser Personal informiert Sie gerne über Inhalts- und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.



Fisch & Meeresfrüchte

Cremige Garnelenpfanne 35

Cherrytomaten / Bunt Gemüse / Knoblauch

Wildlachsfilet gebraten 32

Kartoffelpüree / Bratgemüse / Pesto

Zander gebraten 31

Butterkartoffeln / Rahmwirsing / Beurre Blanc

Kutterscholle 28

Bratkartoffeln / Speckstippe / Gurkensalat

Am Tisch tranchiert

Zubereitungsdauer 25 Minuten

Chateaubriand ab 2 Personen

ca. 600g / p.P. 56

Pommes Frites / Bratkartoffeln / Speckbohnen

Bunt Gemüse / Sauce Béarnaise / Trüffeljus

Australisches Tomahawk für 2 Personen

ca.1,1kg mit Knochen / p.P. 54

Bratkartoffeln / Pommes Frites

Grüne Speckbohnen / Bratgemüse

Trüffeljus / Sauce Béarnaise

Holsteiner Rehrücken ab 2 Personen p.P. 56

Nuss-Spätzle / Selleriepüree / Rahmwirsing

Apfelkompott / Wildjus

Unser Personal informiert Sie gerne über Inhalts- und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.



Vom Grill

serviert mit zwei Beilagen & einer Sauce Ihrer Wahl

US - Rinderfilet

180g	38
250g	52
400g	68

Kalbskotelett

ca. 300g 38

Beilagen 4,50

Pommes Frites
Bratkartoffeln S/Z
Kartoffelpüree
Dauphinekartoffeln
Butterkartoffeln
Pfannengemüse
Speckbohnen
Rahmwirsing

Salat 4,50

Gemischter Salat
Gurkensalat

Sauce 3,50

Pfeffersauce
Sauce Béarnaise
Trüffeljus
Bratensauce
Trüffel Mayonnaise
Kräuterbutter

Unser Personal informiert Sie gerne über Inhalts- und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.





Dessert

Flüssiger Schokoladenkuchen 14

Vanilleeis / Kirschkompott

Crème Brûlée Vanille 13,50

Beerensorbet

Geeister Marillenknödel 14

Aprikosenkompott / Vanillesauce

NY Cheesecake 10,50

Beerenkompott

Hamburger Rote Grütze 9,50

Vanillesauce

Karamellisierter Kaiserschmarrn 16

Zwetschgenröster / Vanilleeis

+Eierlikör 4

Eis & Sorbet Kugel 3

Vanilleeis / Erdbeereis / Schokoladeneis

Zitronensorbet / Beerensorbet

Dessertdrink

Rüdesheimer Kaffee / Asbach Uralt / Zucker / Sahne / 7,50

Affogato al caffè / Espresso & Vanilleeis / 6,50

Eisschokolade / Vanilleeis & Sahne / 8,50

Eiskaffee / Vanilleeis & Sahne / 8,50

Unser Personal informiert Sie gerne über Inhalts- und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.