

# Das Gold des Meeres & des Waldes

## VORSPEISE & SUPPE | starter & soup

---

### PIFFERLINGS-CREME-SÜPPCHEN

mit Kräutercroutons | Kresse <sup>(d,j,11,13)</sup>  
*cream of chanterelles soup with fresh cress*

8,50

### TATAR VON MATJES

Matjestatar | pürierte Gurken-Avocado-Gin-Sauce | Crostini <sup>(b,j)</sup>  
*tatar of matjes herring tatar, puréed cucumber-avocado-gin sauce, crostini*

13,50

## HAUPTGERICHTE | main dishes

---

### MATJES GERÄUCHERT

auf Buchenholz | Rosmarin-Drillinge | Zwiebel-Dill-Frischkäse-Dip | Pflügsalat <sup>(b,d,m,11)</sup>  
*smoked matjes with rosemary potatoes, onions-dill-cream-cheese, leaf salad*

19,80

### MATJES-FILETS NACH „ART DES HAUSES“

Petersilienkartoffeln | Apfel-Joghurt-Soße | Salatgarnitur <sup>(b,d,m,11,13)</sup>  
*house-style matjes fillet, parsley potatoes, apple-yoghurt and salad garnish*

19,50

### TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGEN

Rucola | Tomaten-Pesto | Rinderstreifen gebraten <sup>(a,j,2,12)</sup>  
*pasta with chanterelles, rucola, tomato-pesto, beef strips*

24,50

### GNOCCHI-PFANNE

Pfifferlinge | Kirschtomaten | Frühlingszwiebeln <sup>(j,m,n)</sup>  
*gnocchi with chanterelles, cherry tomatoes, onions*

20,50



### PFIFFERLINGS-SALAT

lauwarm serviert | Rucola | Tomaten | Hirtenkäse | auf geröstetem Schwarzbrot <sup>(d,j,m,11)</sup>  
*chantarelle salad, served tepid with rucola, tomatoes, shepherd's cheese on toasted brown bread*

18,50

### SCHWEINSCHNITZEL „WIENER ART“

Pfifferlinge a la Creme | Kartoffelrösti <sup>(a,d,j,11,12,13)</sup>  
*escalope of pork, chanterelles in cream, potato rösti*

26,50

## DESSERT | dessert

---

### PANNA COTTA <sup>(d,8,11,13)</sup>

von der Tonka Bohne | Stachelbeer-Grütze  
*Panna cotta from the tonka bean, gooseberry compote*

9,50