

# Das Gold des Meers & des Waldes

## VORSPEISE & SUPPE | *starter & soup*

---

### GEEISTES GURKENSÜPPCHEN

mit Wasabi und Matjestatar (d, 2, 4, 11, 13)

*fresh cold cucumber wasabi soup with herring tatar*

6,90

### FILET UND TATAR VOM MATJES

auf Rote Beete-Carpaccio und Wildkräutersalat (m, 2)

*Herring filet and herring tatar, served on beetroot carpaccio and wild herb salad*

10,50

## HAUPTGERICHTE | *main dishes*

---

### MATJES-SPIEßE

auf Salat mit grünem Spargel und Burrata (d, 2, 11)

*Herring fillets on lettuce, offered with green asparagus and burrata cheese*

16,90

### DREIERLEI VOM EDEL - MATJES

mariniert in Sherry, mediterran und Kräutern / Bratkartoffeln / Birne, Bohnen und Speck (2, 7, 10)

*three fillets of matjes marinated with sherry, mediterranean style and herb, fried potatoes with beans, bacon and pear*

17,50

### ZWEI MATJES FILETS NACH „HAUSFRAUEN ART“

in Rahm mit Apfel, Zwiebel, Dill und Gurke an Kartoffeln mit Salat (d, m, 2, 11, 13))

*two herring fillets in sour cream with cucumber, onion, apple and dill served with boiled potatoes and salad*

16,50

### PIFFERLINGS- QUICHE

mit Birne und Gorgonzola an Wildkräutersalat (a, d, e, g, j, m, 3, 5, 11, 12, 13)

*chanterelles quiche with pear, gorgonzola, salad bouquet and herb vinaigrette*

16,50

### ZARTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN

mit Rahmpfifferlingen und gebratenen Drillingen (a, d, e, g, j, 3, 5, 11, 13))

*tender pork schnitzel with cream chanterelles and fried potatoes*

21,90

## DESSERT | *dessert*

---

### ERDBEERTRIFLE

mit Biskuit, Vanillecrème und Erdbeerragout (a, d, j, 2, 11, 12, 13)

*Trifle with bisquit, vanilla cream and strawberry ragout*

7,50