

# FrISChe Pfifferlinge

*Aufgeschlagene Pfifferlingrahmsuppe* \*10

€ 6,50

\*\*\*\*\*

*Blattsalate mit gebratenen Speckpfifferlingen* \*1,6,10,20

€ 14,00

\*\*\*\*\*

*Rahmpfifferlinge mit Speck und Semmelknödeln* \*1,6,10

€ 13,80

\*\*\*\*\*

*Maultaschen gefüllt mit Pfifferlingen und Fleischfarce  
in einer Pfifferlingrahmsauce* \*1,6,10

€ 13,80

\*\*\*\*\*

*Seehechtfilet gebraten mit einer Pfifferlingrahmsauce,  
dazu gibt es hausgemachte Nudeln* \*1,6,10

€ 19,80

\*\*\*\*\*

*Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing* \*1,6,20

€ 4,00

*Großer Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing* \*1,6,20

€ 6,50

\*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere

## FrISChe Pfifferlinge

*Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Speckpfifferlingen  
dazu reichen wir Bratkartoffeln\*<sup>10</sup>  
€ 24,80*

\*\*\*\*\*

*Schweinemedallions im Pfifferlings – Käse – Mantel  
angerichtet auf hausgemachten Nudeln an Sherry Sauce\* <sup>1,6,10,22</sup>  
€ 20,80*

\*\*\*\*\*

*Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing\*<sup>1,6,20</sup> € 4,00  
Großer Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing\*<sup>1,6,20</sup> € 6,50*

\*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische;  
8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse;  
17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite;  
23=Lupinen; 24=Weichtiere

## Hauptgerichte

*Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käse,  
dazu gibt es Kroketten \*1,6,10*

€ 15,80

\*\*\*\*\*

*Schweineschnitzel paniert mit einer Paprikasauce,  
dazu reichen wir hausgemachte Spätzle \*1,6,10*

€ 14,80

\*\*\*\*\*

*Wiener (Kalb-)Schnitzel mit Preiselbeeren u. Pommes Frites \*1,6,10*

€ 22,80

\*\*\*\*\*

*„Bootshaus Töpfchen“ mit Filets vom Rind und Schwein,  
in einer Steinpilzsoße, dazu gibt es hausgemachte Spätzle \*1,6,10*

€ 24,80

\*\*\*\*\*

*Putenspieß gebraten mit Letschosauce (Tomaten und Paprika),  
dazu reichen wir Basmatireis \*10*

€ 17,80

\*\*\*\*\*

*Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren,  
dazu gibt es Salzkartoffeln \* 1,10,22*

€ 17,80

\*\*\*\*\*

*Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing \*1,6,20*

€ 4,00

*Großer Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing \*1,6,20*

€ 6,50

\*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere

## Vegetarisch und Salate

*Gebäckener Schafskäse mit Oliven, Artischocken  
und Tomaten\*<sup>10</sup>*

€ 11,80

\*\*\*\*\*

*Steinpilz Ravioli mit Tomaten und Salbeibutter\*<sup>1,6,10,20</sup>*

€ 11,80

\*\*\*\*\*

*Bunter Salatteller „Florida“ mit kleinen Putenspießen  
und frischen Früchten\*<sup>1,6,20</sup>*

€ 14,00

\*\*\*\*\*

*Carpaccio vom lauwarmen Tafelspitz mit Bratkartoffeln\*<sup>10</sup>*

€ 12,80

\*\*\*\*\*

*Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing\*<sup>1,6,20</sup>*

€ 4,00

*Großer Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing\*<sup>1,6,20</sup>*

€ 6,50

\*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere

## Desserts

*Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne* \* 1,10, A

€ 7,00

\*\*\*\*\*

*Schwarzwald – Becher* \* 1,10, A

*(Schoko + Vanilleeis, Kirschen, Kirschwasser + Sahne)*

€ 7,00

\*\*\*\*\*

*Vanilleeis mit Eierlikörsahne* \* 1,6,10, A

€ 6,50

\*\*\*\*\*

*Ananas – Carpaccio in Grand Marnier mariniert  
mit Schokoladeneis* \* 1,10

€ 7,00

\*\*\*\*\*

*Zitronen-Cassis-Sorbet pur* € 3,50  
*mit einem Schuss Prosecco, Wodka oder Campari* € 5,00

\*\*\*\*\*

*3 Kugeln gemischtes Eis nach Wahl mit Sahne* \* 1,10, A € 4,50

*3 Kugeln gemischtes Eis nach Wahl ohne Sahne* \* 1,10, A € 4,00

*Eissorten: Schokolade, Vanille, Erdbeere oder Walnuss* \* 10,13, A

*Alle Eissorten könnten Eier und Schalenfrüchte enthalten.*

\*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere // A=mit Farbstoff