

*"Willkommen in unserem Haus!
Schön, dass Sie heute bei uns sind.
Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die Atmosphäre und
lassen Sie sich von unseren frisch zubereiteten Speisen
verwöhnen.
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt."*



Vorspeisen:

<i>Matjestartar nach Art der Bruschetta</i>	
<i>geröstete Ciabatta mit Matjes, roten Zwiebeln, Tomaten und Kräutern</i>	<i>11,90</i>
<i>geräuchertes Forellenfilet aus heimischen Teichen</i>	
<i>mit Apfel-Gurkenrelish, Zitronencreme, Brotchips und Wildkräutersalat</i>	<i>14,50</i>

Suppen:

<i>Tomatencremesuppe mit Gin-Schmand und Croutons</i>	<i>8,40</i>
<i>(Den Gin kann man auch weglassen)</i>	
<i>Cappuccino von Pfifferlingen</i>	<i>8,50</i>

Kleinigkeiten und Snacks:

<i>Kirschtomaten-Pfirsichragout auf Ofencamembert, dazu karamellisierte Walnüsse und Wildkräutersalat</i>	<i>12,90</i>
---	--------------

Lippische Tapas-Platte

<i>Gebratene Chorizo, Bratpaprika, Aioli, span. Schafskäse Manchego, gebratene Scampi à la Flo, Oliven, hausgebackenes Brot</i>	<i>16,90</i>
---	--------------

Vegetarisch:

<i>Avocado-Limettenrisotto mit karamellisierten Schalotten, Kräuterseitlingen, Cashewkernen und Rucola</i>	<i>18,90</i>
<i>Pfifferlingsquiche mit Kräutercreme und Salatbouquet</i>	<i>19,50</i>

Sommerzeit

Pfifferlinge

„Sommersalat“

*Pflücksalat mit Pfifferlingen (80g), Burrata, gegrilltem Pfirsich,
Kirschtomaten, luftgetrocknetem lippischen Schinken 12,80
auch als Hauptgang (120g) 19,20*

*Pfifferlingsquiche mit Kräutercreme und Salatbouquet 12,90
auch als Hauptgang 19,50*

Cappuccino von Pfifferlingen 8,50

*Schlemmerschnitzel mit Pfifferlingen in Rahm (120g),
lippischen Bratkartoffeln und Salat 28,90*

*zwei Tournedos vom Rinderfilet mit Pfifferlingen (120g),
Kräuterbutter, wildem Brokkoli, und Kartoffelbaumkuchen 34,50*

Pfifferlinge in Rahm (150g) (mit oder ohne Speck) mit Spätzle 17,80

*Rinderfiletstreifen mit frischen Pfifferlingen (120g)
mit Speck und Zwiebeln in Rahm und hausgemachten Spätzle 28,50*

Portion frische Pfifferlinge (100g) mit Speck und Zwiebeln als Beilage 8,90

Fisch:

*Gebratene Scholle „Büsumer Art“ (fast grätenfrei), mit Nordseekrabben,
Salzkartoffeln und gemischtem Salat 25,50*

*Gebratenes Matjesfilet mit Kräutercreme auf Pflücksalat mit Rosmarinkartoffeln
19,40*



Fleisch:

*Geschmorte Ochsenbacke in Burgunderjus, mit glasierten Karotten und
Kartoffelgratin 23,80*

*Schlemmerschnitzel mit Pfifferlingen in Rahm (120g),
lippischen Bratkartoffeln und Salat 28,90*

*zwei Tournedos vom Rinderfilet mit Pfifferlingen (120g),
Kräuterbutter, wildem Brokkoli, und Kartoffelbaumkuchen 34,50*

*Salimbocca vom Kikok-Hähnchen -mit Salbei in Schinken gewickelt
auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln 19,80*

Dessert:

*Frisch gemachter Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Pflaumenkompott
(kann etwas länger dauern) 9,50*

*Humfelder Beerengrütze vom Berghof mit Schwarzbeerenlikör
dazu Vanilleeis, oder flüssige Sahne 7,50*

Crème brûlée mit Waldbeerenragout 8,50