

Pfifferlings Karte



Pfifferlingcremesuppe

mit Kartoffelkräcker 6,50

Werningsalat

in einem Balsamico-Senfdressing und gebratenen Pfifferlingen 12,00

Schleifchen Nudeln

mit Pfifferlingen, Frühlingslauch, kleinen Tomaten und Parmesan 11,00

Zanderfilet

gebraten, auf Pfifferlingen in Rahm, dazu gebratene Kartoffeln 18,50

Rumpsteak

mit gebratenen Pfifferlingen, Speckscheiben und Bratkartoffeln 21,00

Vorspeisen und kleine Gerichte



Westfälischer Landschinken

mit Butter und Schwarzbrot kl. Portion 4,00 gr. Portion 7,50

Kartoffelpuffer

mit westfälischem Schinken und Kräuterschmand 7,50

Rauchfisch Canapés

mit Forelle, Makrele oder gebeiztem Lachs pro Stück 2,80

mit Aal pro Stück 3,00

Gebeizter Lachs

mit Kartoffelpuffer, Senf - Dillcreme und Salatbukett 9,50

Semmelknödel Carpaccio

mit Waldpilzsalat, Tomaten - Vinaigrette und eine gebackene Garnele 8,00

*Sollten Sie Probleme mit bestimmten Lebensmitteln oder Gewürzen haben,
sprechen Sie uns an, unser Küchenchef berät Sie gerne.*

Suppen

Schwarzwurzel Cremesuppe

mit Hähnchen - Satéspeiß 6,00 vegetarisch 5,50

Ochsenbouillon mit Gemüsestreifen, Mark- und Fleischklößchen 5,50

Wernings Fischsuppe mit Fischfilets, Garnele, Gemüse und Brot 7,50



Vegetarisch und Salate

Asiatisches Wok Gemüse mit Basmatireis 9,50

Wernings Salat in einem Balsamico-Senfdressing 6,00

mit Hähnchenbruststreifen 11,00

mit Thunfisch und Zwiebeln 10,00

mit gebackenem Schafskäse 9,00

Gnocchis in Tomaten-Frischkäsesoße mit Mozzarella überbacken 8,50

Brezel Knödel

auf Waldpilzragout, mit gebackenem Ruccola und einem kleinen Salat 9,50

Fisch



Matjesfilet Hausfrauen Art

Äpfel, Zwiebeln und Gurken in Sahnesoße, Bratkartoffeln 9,50

Lachs Steak

auf Spinat mit Pinienkernen und Salzkartoffeln 18,00

Zanderfilet

*gebraten, mit Flusskrebse, auf Schwarzwurzel-Kartoffelragout
und Lauchstroh 18,50*

Fischteller

*verschiedene Fischfilets und gebratene Garnele
auf einem Gemüse-Kartoffelbett, dazu Silvaner Soße 19,50*

Red Snapper Filet

auf Asia Gemüse mit Sesam Gnocchis 19,00

Hauptgerichte



Kröstchen

Kleines Schnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbukett 9,50

Lippische Mettwurst

mit Schnippelbohnen und Bratkartoffeln 13,00

Schnitzel Budapester Art

mit pikanter Paprika-Zwiebelsoße und Pommes frites 13,80

Roulade vom Weiderind

mit buntem Gartengemüse und Kartoffelpüree 15,50

Schweinefilet Medaillons überbacken

mit Waldpilzen, Zwiebeln und Speck und Sauce Bernaise, dazu Rösti 16,50

Kikok Hähnchen

Hauptgerichte



Schweinebäckchen

auf Schwarzwurzelragout, mit gebratenen Kartoffeln 15,00

Kalbsleber Berliner Art

mit Zwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelpüree 16,50

Rumpsteak

mit Schmorzwiebeln, Speck und Sauce Bernaise und Dauphinkartoffeln 21,00

T Bone Steak zirka 500g

mit Süßkartoffel Pommes frites, Salat und Dip 33,50

Edelwildragout

Vom Hirsch und Wildschwein, mit Preiselbeerbirne und Knöpfle 16,00

Wildschwein Variation

Medaillon, geschmorte Keule und Bratwurst, mit Preiselbeerjus, Spitzkohl und Mandelkartoffelbällchen 18,90

Nachspeisen

Vanille Eiscreme

mit heißen Kirschen 5,00

Crepes Suzette

flambiert mit Grand Manier, dazu Vanille Eis 7,90

Vanille Creme Brûlée

und Schokoladenparfait und Blaubeeren 6,50

Dreierlei vom Toffifee

Praline, Mousse und Eis 7,00

Kugel Eis

Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella 1,20

Azzurro - blaues Milcheis (Kaugummigeschmack) 1,20

Pralineneis, Haselnußeis, Cappuccino Eis, Carameleis

Sorbet von Zitrone, Himbeere, Mango, 1,70

Portion Sahne 0,50

