

STRÖNHOLT'S PFIFFERLINGSKARTE

Pfifferlinge sind ein Gaumenschmaus aus unseren heimischen Wäldern. Der beliebteste Speisepilz mit unterschiedlichen Namen wie Eierschwammerl ist einzigartig im Geschmack und vielfältig in der Zubereitung. Ob als Risotto, gebraten mit frischer Pasta oder als Beilage. Der Pfifferling hat bei uns von Juli bis September Hochsaison. Freuen Sie sich auf zahlreiche und kreative Gerichte und genießen Sie dabei die wunderbare Aussicht auf die Nordsee.

VORWEG

**HOLSTEINER ROHSCHINKEN
MIT PFIFFERLINGSSALAT** 24
Ceviche Style | Pilzsud | Zwiebelmarmelade

ZWISCHENDURCH

PFIFFERLINGCREMESUPPE 19
gebratene Pfifferlinge | Kräuter | Nordseekrabben

HAUPTSÄCHLICH

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE 29
Pfifferlinge | marinierter Rucola | eingelegte Cranberries | gereifter Parmesan | Trüffelrahmsauce

QUICHE LORRAINE 26
Pfifferlingsragout | pochiertes Ei nach Onsen Art

Gerne sind wir Ihnen mit unserer separaten Allergikerkarte behilflich.
Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.