

## 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 August Hochsaison. Freuen Sie sich auf zahlreiche und kreative Gerichte und genießen Sie dabei die wunderbare Aussicht auf die Nordsee

### VORWEG

#### **Mais-Geflügelroulade**

auf einem Rote Beete-Carpaccio mit Speck-Frischkäse, Limonen Gel, Pfifferlingen und Zwiebel-Marmelade 21

### ZWISCHENDURCH

#### **Pfifferlings Cremesuppe**

mit gebratenen Pfifferlingen und Salbei-Nussbutter 16

### HAUPTSÄCHLICH

#### **Pfifferlings Risotto**

mit gebratenem grünen Spargel, Kirschtomaten-Ragout und einem Tomaten-Zitrusschaum 29  
Wahlweise mit Lengfisch 37

#### **Pasta im Pfifferlings Rahm,**

mit mariniertem Baby Spinat, eingelegten Aprikosen, gereiftem Parmesan und Parmesanschaum 29  
Wahlweise mit Garnelen 39

#### **Norddeutsches Kalbsfilet**

auf getrüffelter Kartoffel-Selleriecreme mit glasierten Mini Möhren, gebratenen Pfifferlingen und Datteljus 41

### WEINEMPFEHLUNG

#### **2020 Chardonnay DOC**

Selektion Klaus Gundel by Pescaja | Piemont  
Glas 0,2l 14 / Flasche 54