

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

PIFFERLINGSKARTE

Pfifferlinge sind ein Gaumenschmaus aus unseren heimischen Wäldern.

Der beliebteste Speisepilz mit unterschiedlichen Namen, wie Eierschwammerl oder Dotterpilz, ist einzigartig im Geschmack und vielfältig in der Zubereitung. Ob als Suppe, gebraten mit frischen Gnocchi 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

RINDERCARPACCIO 24
mit gebratenen und eingelegten Pfifferlingen, Feigenmarmelade, Pinienkernen und Zitrus-Senf-Vinaigrette

ZWISCHENDURCH

PIFFERLINGSCREMESUPPE 19
mit gebratenen Pfifferlingen und mediterranem Kräutersalat

HAUPTSÄCHLICH

HAUSGEMACHTE GNOCCHI 28
mit Pfifferlingen, mariniertem Rucola, eingelegten Cranberrys, gereiftem Parmesan und Trüffelrahmsauce

Wahlweise mit Garnelen 15

FILET-MEDAILLONS VON FRIESIKO SCHWEIN 38
mit cremigem Pfifferlingsragout, confierten Tomaten, getrüffeltem Selleriepüree und Madeirajus

BEILAGENPORTION GEBRATENE PFIFFERLINGE (120g) 15

WEINEMPFEHLUNG

2021 Steinreich Riesling QW trocken

Weingut Ansgar Clüsserath | Trittenheim | Mosel
0,2L 17 | 0,75L 62

2018 gelber & roter Traminer

Weingut Umathum | Frauenkirchen | Burgenland | Österreich
0,2L 16,5 | 0,75L 60

2023 Spätburgunder Landwein Handgelesen

Weingut Holger Koch | Baden | Kaiserstuhl
0,2L 13,5 | 0,75L 42

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