

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

Strönholt's Pfifferlingskarte

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 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

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

Zwischendurch

PFIFFERLINGS CREMESUPPE 19
mit gebratenen Pfifferlingen und mediterranem Kräutersalat

Hauptsächlich

HAUSGEMACHTE GNOCCHI 28
mit Pfifferlingen, mariniertem Rucola, eingelegten
Cranberries, 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 15
(120g)

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