

Vorsuppe / soup

KALTE GURKENSUPPE (d, g, m) **8,80**
garniert mit Matjesstreifen und Kräuterschmand
cold cucumber soup, garnished with herring strips and herbed sour cream

Salate / Vegetarisch / salads

PORTION GURKENSALAT (d) **6,90**
mit Kräuterschmand
fresh cucumber salad with herbed sour cream

GROSSE SALATPLATTE MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN (d, j, m) **20,50**
mit Blattsalaten, marinierten Pfifferlingen, Marktgemüsen u. Kräuterbaguette
*large salad with tender lettuce and homemade salad variations,
with marinated chanterelles and chicken breast stripes and herbal baguette*

GEBACKENER BLUMENKOHL (a, b, d, m, j) **19,50**
mit gebratenen Pfifferlingen und grüner Kräutersoße
baked cauliflower with fried chanterelles and herb sauce

Alles Matjes. Alles gut.

Gerichte / dishes

MATJESFILET NACH „HAUSFRAUEN ART“ (b, d, g, m) **19,50**
zwei Edelmatjesfilets in Rahm mit Paprika, Gurke, Zwiebel, Apfel und Dill
mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur
*two herring fillets in cream with capsicum, cucumber, onion, apple and dill,
served with parsley potatoes and fresh salad garnish*

PIKANTE HERINGSPLATTE UND MATJESFILET (b, d, e, g, m) **22,00**
zwei gebratene grüne Heringe und ein zartes Matjesfilet,
auf lauwarmen Bratkartoffelsalat und Salatgarnitur
*herring platter with two green herrings and one tender maties fillet,
served on a warm fried potato salad and fresh salad garnish*

Ein Hoch dem Pfifferling.

ZANDERFILET (b, d, e, j) **28,50**
auf der Haut gebraten, dazu Kräuterpfifferlingen auf Kartoffelstampf
mit getrockneten Tomaten
*Zander fillet pan-fried with herbal chanterelles, served on mashed potatoes
with sun-dried tomatoes*

MAISPOULARDENBRUST GOLDGELB GEBRATEN (b, d, g, j) **25,50**

serviert auf Kartoffelstampf mit getrockneten Tomaten
und frischen Pfifferlingen

*fried chicken breast, served on mashed potatoes with sun-dried tomatoes
and fresh chanterelles*

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ (a, d, j, m) **26,90**

mit gebratenen Pfifferlingen in Kräuterschmand und gebutterten Spätzle,
garniert mit Wildkräutersalat

*Schnitzel „Wiener Art“ with fried chanterelles and buttered spaetzle,
garnished with wild herbs salad*

GEMÜSE – PAPRIKA (b, d, g, m) **23,50**

gefüllt mit Kräuter-Mandelreis an gebratenen Pfifferlingen

bell pepper stuffed with herb-almonds rice, served with fried chanterelles



PFIFFERLINGE GEBRATEN MIT KRÄUTERSCHMAND (d, j, f, m) **22,00**

serviert mit Semmelknödel und marinierten Wildkräutersalat

*fried chanterelles with herbed sour cream,
served with dumplings and marinated wild herbs salad*

GROSSES KOTELETT (300 G) VOM "MEISSNER LANDSCHWEIN" (d, j, m) **29,90**

in der Pfanne gebraten, garniert mit Tomaten-Chili-Butter
an Süßkartoffelecken und frischen Pfifferlingen

*large cutlet (300 g) of "Meissner Landschwein", fried in the pan,
garnished with tomato-chili-butter,
sweet potato wedges and fresh chanterelles*



GEPFEFFERTES RIB EYE STEAK (250 G) (d, e, j, m) **38,50**

mit Tomaten-Chili-Butter, an gebratenen Pfifferlingen
und Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterschmand

*peppered Argentinian rump steak (250 g), served with tomato-chili-butter,
fried chanterelles and baked potato filled with herbed sour cream*

Unsere Nachtische / desserts

KARAMELLISIERTER MOHN-GRIESSPUDDING (a, d, j) **9,80**

mit frischen Erdbeeren

oven-warm poppy seed pudding with fresh strawberries

ERDBEEREISBECHER (a, d, j) **9,90**

mit zartschmelzendem Vanille- und Erdbeereiscreme,
frische Erdbeeren und Schlagsahne

*strawberry ice cream cup with melting vanilla and strawberry cream,
fresh strawberries and whipped cream*

*Essen mit Liebe, Trinken mit Genuss,
Lachen mit Freunden ist Lebensfreude.*