

PFEIFFERS MITTAGSTISCH

Dienstag 02.12. - Samstag 06.12.

Merquez-Couscous - Minzjogurt
oder

Kartoffel-Pesto-Suppe - Lachs

Schollenfilet in Eihülle - Spitzkohl - Püree

Nougatmousse - Trauben-Pfeffer-Gelée

3-Gang 27.00

4-Gang 31.00

Für Änderungen im Hauptgang unseres Mittagsmenüs erheben wir einen Aufschlag von 4.00 €

Herzhafter Linsen-Eintopf mit Mettenden	15.00
Hamburger Backfisch - Kartoffel-Gurkensalat - Remoulade	16.00
Gebratener Lachs - Penne all'arrabbiata - Parmesan	16.00
Fish & Chips - Pommes - Remoulade - Salat	17.00
Poké Bowl - Garnele-Lachstatar-Honigsenf-Tomaten-Gurke-Granatapfel-Avocado-Reis	17.00
Gebratenes Rotbarschfilet - Rahmkohlrabi - Dill-Püree - Hummerschaum	17.50

Grünkohl Röstkartoffeln Kasseler - Kohlwurst - Schweinebacke	26.50
--	-------

Lachsburger - Avocado - Spicy Mayo - Pommes - Salat	17.50
Lobsi-Sushi-Bento-Spezial Roll - Sashimi Mix	17.50
Kohlroulade - Echt Schleswig-Holstein - Püree - Jus	18.00
Gebratene Gänseleber - Rotkohl - Püree - Cassissauce	19.50
Kalbsleber - Bohnen - Kartoffelstampf - Apfelkompott - Salbeibutter	19.00
Gegrillte Rinderfiletspitzen - Penne - Gorgonzolasauce - Kirschtomate - Parmesan	21.00

THOMAS PFEIFFERS WEINEMPFEHLUNG

2023 Weissburgunder, trocken

Nobert Helde, Gutsabfüllung

2022 Pellehaut Rosé trocken, Caskogne

Glas 0,2l 6.90