

## PFEIFFERS MITTAGSTISCH

Dienstag 16.06. - Samstag 20.06.2026

Vitello Tonnato - Kalbfleisch-Rosa - Thunfischsauce - gebackene Kapern  
oder

Suppe von der jungen Erbse - Lachs

---

Rotbarsch Piccata - Parmesan-Eihülle - Wurzelgemüse - Püree - Hummerschaum

---

Rote Grütze - Vanilleeis

3-Gang 27.00

4-Gang 31.00

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

Ceasar Salat - gebackener Ziegenkäse - Kirschtomaten - Parmesan-Croutons	16.00
Hamburger Backfisch - Kartoffel-Gurkensalat - Remoulade	17.00
Fish & Chips - Pommes - Remoulade - Salat	17.00
Spaghetti "aglio e olio" - Garnele - Chili-Knoblauch-Parmesan	18.00
Pfeiffers-Sushi-Bento-Spezial Roll - Sashimi Mix	17.50

Krosses Zanderfilet - Buntes Spargelrisotto - Bärlauchschaum	28.50
( Zander-Menü-Aufpreis )	8.00

Lachsburger - Avocado - Spicy Mayo - Pommes - Salat	17.50
Poké Bowl - Garnele-Lachstatar-Honigsenf-Tomaten-Gurke-Granatapfel-Avocado-Reis	18.00
Sylter Fischeintopf - Karotte - Paprika - Kartoffel - Basilikum	18.00
Krosse Grützwurst - Kartoffelpüree - geschmolzene Zwiebel - Apfelkompott	19.00
Rosa Roastbeef "kalt" - Bratkartoffeln - gemischter Salat - Remoulade	20.00
Rinderfiletspitzen - Kartoffelpüree - Pilze - Pfeffersauce	21.00

## THOMAS PFEIFFERS WEINEMPFEHLUNG

2025 Weisswein Cuvée, trocken

Franken, Nahe

2024 Rosé HASEN, fruchtig

Pfaffl, Austria

Glas 0,2l 6.90