



Saisona les

Suppen

Klare Hühnerbouillon mit Erbsen, Reis und zartem Hühnerfleisch	5,90
Pfifferlingscrèmesüppchen	7,50

Pfiffiges von Pfifferlingen

Frischer Wildkräutersalat mit Pfifferlingen und Blaubeeren dazu unser Gemüsebrot und	16,90
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm und krossen Kartoffelrösti	24,90
Tagliatelle mit frischen Rahmpfifferlingen	15,90
Dampfende Semmelknödel mit frischen Rahmpfifferlingen und knackigem Salat	16,90
Schnitzel „Jägerslust“ mit Pfifferlingen in Rahm, knusprigen Krokette n und frischem Salat	21,40

Immer donnerstags in der Schere

Northeimer pro/BIER Abend

Schweinefiletmedaillons mit Rahmpfifferlingen, Kartoffelrösti und Salat

Dazu ein Glas Einbecker Kellerbier (0,3l) 24,90

Dry-Aged Tomahawk-Steak vom Irish Black Angus Rind	Zu zweit (1100g) 69,00
	Zu dritt (1600g) 99,00
	Zu viert (2000g) 129,00
Imposant in der Größe und intensiv im Geschmack ist dieses besondere Steak unwiderstehlich zart und saftig. Serviert mit unserer Kräuterbutter, Salat und zwei Beilagen nach Wahl (Ca. 45 Minuten Zubereitung)	

Cordon Bleu aus der Putenbrust	19,90
mit Käse und Putenschinken gefüllt, Pommes Frites und knackigem Salat	

Dessert

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	7,50
„Waldbeerblume“	8,90
Frisches Champagner-Himbeer-Sorbet auf fruchtigem Topfen-Beeren-Kissen	
Tiramisu „Nonna“	7,50
In Kaffee und Amaretto getränkter Löffelbiskuit auf weichem Schokocrunchboden, mit luftigem Mascarpone mousse und Himbeergeleekern an roten Beerenfrüchten	

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer