



Christian Penzhorn
RESTAURANT • HOTEL • CATERING

Grill & Pfifferling-Saison

Tagliatelle mit Rahmpfifferlinge und frische Gartenkräuter		16 €
Rinderfiletgeschnetzeltes mit Rahmpfifferlinge und kleinen Röstis		21 €
Wiener Schnitzel mit Speckpfifferlinge und kleinen Salat		22 €
Rinderfilet gegrillt	250g	27 €
	400g	39 €
bbq Rindersteak vom Roastbeef	300G	28 €
gegrilltes Kalbskotelette vom Weidekalb		25 €
US-Rindernacken aus dem Smoker mit gegrillter Gartengurke		22 €
Fisch and chips mit senfmayo und sauce tatar		10 € / 18 €

Mach mal wat dazu

eine Beilage eurer Wahl

ist immer mit dabei - jede weitere kostet

Handgeschnittene pommes	3 €
Süßkartoffel - curry wedges	4 €
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebelchen	4 €
Frische Pfifferlinge mit Speck und Frühlingszwiebeln	5 €
Bunter Bohnensalat mit parmesan	4 €
Grünzeug mit radieschen und gurken	4 €

Immer Dabei

Senfmayo | Speckmarmelade | CP Ketchup | Schalottenjusmehr geht nicht

.....bis das Fleisch kommt nehme ich erstmal

Flammkuchen „Speck & Zwiebeln“	10 €
Flammkuchen „ Pfifferlinge & Frühllauch“	12 €
gerösteter Pulpo	15 €
mit Susländer Knusperschweinebauch	
Gestampfte Avocado auf gerösteten,	12 €
Graubrot mit Sweet-Chilisaucce und Grünzeug	
Thymian – Pancake mit Pfifferlingen und Kräutersalat	15 €
Grüne Gaszpacho mit Koriandersorbet	10 €
und Schwarze Croutons	
<u>Am Ende wird alles gut</u>	
Kleiner Bananasplitt	5 €

Tage an denen man plant, Bananen zu essen.
Nennt man auch Bananenplantage