

Marktfrische Sommerküche

“Theopfännchen”

*gebratenes Schweinefilet, Waldpilze und angebratene
Drillinge in Rahm und goldgelb überbacken*

*Theo pan - Fried pork fillet, wild mushrooms
and fried triplets in cream and baked golden yellow*

16,90€

Pasta mit Rahmpfifferlingen

Frische Pappardelle mit Pfifferlingen in Rahm

Fresh pasta with cream chanterelles

14,90€

Maishuhnbrust

*gebackene Maishuhnbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten
auf cremigem Steinpilzrisotto und Pesto Rosso*

*Chicken breast tomato - Baked corn chicken breast
filled with dried tomatoes on creamy cep risotto and pesto rosso*

16,60€

Schweineschnitzel "Wiener Art"
vom Vienenburger Strohschwein (Landfleischerei Leiste)

*in der Pfanne gebacken mit Pommes Frites,
garniert mit einem Salatbouquet*

Pork cutlet "Wiener Art" with French fries and salad bouquet

16,90€

Cordon bleu
vom Vienenburger Strohschwein (Landfleischerei Leiste)

*gefüllt mit Kochschinken und Käse dazu Herzoginkartoffeln
und Pfifferlingsrahm*

*Cordon bleu filled with boiled ham and cheese, croquettes and
cream chanterelles*

17,50 €

Medaillons vom Schwein
gratiniert mit Feta dazu frische Pfifferlings-Pappardelle

Medaillons of pork gratinated with feta and chanterelles pasta

18,90 €