

# SAISONALE KARTE

## SEASONAL MENU

<b>Cremesuppe von Pfifferlingen</b> ♣ <i>Cream of chanterelle soup</i>	8,00 €
<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gebratenen Pfifferlingen</b> ♣ <i>Baked potato with herb quark and fried chanterelles</i>	14,50 €
<b>Bunter Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen</b> ♣ <i>Colorful salad with fried chanterelles</i>	16,50 €
<b>Semmelknödel in Pfifferlingsrahm</b> ♣ <i>Bread dumplings in chanterelle cream</i>	17,50 €
<b>Pfifferlinge à la Creme mit Bandnudeln</b> ♣ <i>Chanterelles à la cream with ribbon noodles</i>	17,50 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“ mit Rahmpfifferlingen und Pommes Frites</b> <i>Schnitzel „Viennese style“ with creamed chanterelles and French fries</i>	22,50 €
<b>Mousse vom Süner-Limoncello mit Himbeermark und Karamel-Crumble</b> ♣ <i>Süner-Limoncello mousse with raspberry puree and caramel crumble</i>	8,50 €

## MEDDWOCH IS RIEVKOOCHZICK MITTWOCH IST REIBEKUCHENZEIT WEDNESDAY IS POTATO PANCAKE TIME

<b>Frische Reibekuchen mit Schwarzbrot &amp; Butter, dazu Rübenkraut</b> ♣ <i>Fresh potato pancakes with dark rye bread &amp; butter, served with sugar beet syrup</i>	8,90 €
<b>Frische Reibekuchen mit Schwarzbrot &amp; Butter, dazu Apfelkompott</b> ♣ <i>Fresh potato pancakes with dark rye bread &amp; butter, served with apple compote</i>	9,90 €
<b>Frische Reibekuchen mit Schwarzbrot &amp; Butter, dazu Räucherlachs und Kräuter-Crème-Fraîche</b> <i>Fresh potato pancakes with dark rye bread &amp; butter, served with smoked salmon and herb crème fraîche</i>	14,50 €

♣ = vegetarisch / vegetarian

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Wunsch gerne von unseren Servicemitarbeitern.**

*Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available upon request from our service staff.*

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**  
*We wish you bon appetit!*







EM KÖLSCHE  
**BOOR**

**SAISONALE GERICHTE**