

# „Schwindts“ Pfifferlingswochen

## FrISChe Pfifferlinge zum Hauptgericht?

Sie suchen sich ein Hauptgericht aus der Speisekarte & tauschen die Gemüsebeilage gegen unsere frisch gebratenen Pfifferlinge.

Aufschlag je Portion € 2,90

Gebundenes **Pfifferlingsrahmsüppchen** mit gerösteten Croutons  
€ 5,90

**Matjes-Tatar „Salsa Verde“**  
verfeinert mit frischer Petersilie, Knoblauch, Gewürzgurke & Zwiebeln, angerichtet auf Pumpnickel, gehobeltem Parmesan & frischem Ruccola  
€ 7,90

**Ofenkartoffel** mit frischen gebratenen Pfifferlingen, Limettenrahm & Salatschale  
€ 12,90

**Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen**, Tomaten, Ruccola, Basilikum-Olivenöl & geriebenem Hartkäse  
€ 13,90

### Unser Empfehlung

**Welsfilet**, gefangen in nordischen Gewässern,  
an feiner Sanddorn-Minzsoße, dazu frische gebratene Pfifferlinge & einem Kartoffel-Melonen Stampf  
€ 19,50

### Sommerlich frisch

**„Schwindts“ hausgemachte Fischsülze**  
verschiedene Fischfiletwürfel, Paprika, saure Gurke, Karotte & Zwiebeln, in süß-saurem Aspik, an Remouladensoße, dazu reichen wir eine bunte Salatschale & Rügener Bratkartoffeln  
€ 12,90

### „Schwindts“ Hausgemachte Limonaden

- mit hausgemachten Sirup, Limetten, Ingwer, Minze,  
Eiswürfeln & Sprudelwasser - 0,4l - € 4,90

- mit hausgemachtem Sirup, Limetten, Sternanis, Honigmelone,  
Eiswürfeln & Sprudelwasser - 0,4l - € 4,90

**Aperol-Rhabarber Spritz** - € 6,90

**Aperol-Mango Spritz** € 6,90

**Gin mit Gurkensirup**  
& frischer Salatgurke, aufgefüllt mit  
Tonic-Water - 0,3l / € 5,90

**Günthrini-Cocktail**,  
mit Ingwersirup, Limette, Minze,  
aufgefüllt mit Zitronenlimonade -  
0,3l / € 6,50