



Saison: die Pilze sind los!

VORSPEISE

WALD.STULLE

Eine kleine, feine Vorspeise.

Gaues Juister Brot vom Grill. Frische Pfifferlinge.
HÖ Kräutercreme. Rauke. Schnittlauch. Beerenmarmelade.

14.9

PFIFFERLING.SÜPPCHEN

VEGETARISCH.NATUR

Ne cremige Kelle voll Heimat.

FrISChe Pfifferlinge. Rahm.
Hausgebackenes Brot.
Preiselbeerschmand.

9.5

SPECK & STIPPE

Rauchig & herzhaft.

FrISChe Pfifferlinge. Rahm.
Hausgebackenes Brot.
Speckstippe. Petersilienöl.

10.9

HÖ.LACHS

Wie von der Küste.

FrISChe Pfifferlinge. Rahm.
Hausgebackenes Brot. Bømlø Lachs
aus eigener HÖ Beize. Petersilienöl.

12.5

HÖ HAUSGEMACHTE NUDELTASCHEN

NATUR

Pilze. Pasta. Perfekt!

FrISChe Pfifferlinge. Salbeibutter.
Waldbeerenkompott. Parmesan.

23.5

LACHSFILET

Filet vom Bømlø Lachs.

Lachs. FrISChe Pfifferlinge. Salbeibutter.
Waldbeerenkompott. Parmesan.

29.9

GEGRILLTES RUMPSTEAK

Vom Frieslandrind.

Rumpsteak. FrISChe Pfifferlinge. Salbeibutter.
Waldbeerenkompott. Parmesan.

37.5

GEGRILLTES SCHWEINE STEAK

Vom Eiderstedter Schwein.

Schweinesteak. FrISChe Pfifferlinge. Salbeibutter.
Waldbeerenkompott. Parmesan.

27.5

Eine Bitte - bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder bezüglich Allergenen und Unverträglichkeiten - spricht uns an!

SAISON SPECIAL