



Pfifferlinge und mehr...

SPEZIALITÄTEN AUS DER SOMMERKÜCHE

Vorweg

CRÈMESUPPE VON DER ERBSE 

Minze | Kokos | Croûtons | 7,50

Pfifferlingsrahmsuppe 

Nudelteigtasche | 8,20

KOHLRABI CARPACCIO 

Wildkräutersalat | Pinienkerne | Pfifferlings -Vinaigrette | Baguette | 11,90

Als Hauptgang

DOPPELMATJES „HAUSFRAUENART“

Schmand | Zwiebeln | Gurke | Salzkartoffeln | Butterbohnen | 15,50

mit Bratkartoffeln | 16,90

PFIFFERLINGS-FLAMMKUCHEN 

Schmandsoße | Lauchzwiebeln | Pfifferlinge | 15,50

PFIFFERLINGS-RISOTTO 

Gorgonzola | Pinienkerne | Gebackener Rucola | Tomatenconcassée | 18,50

Auf Wunsch mit Rinderfiletstreifen | 27,90

RAVIOLI „MIT PFIFF“ 

Gebratene Pfifferlinge | Rahmsoße | Heidelbeeren | 22,50

HEIMISCHE WILDBRATWÜSTCHEN

Rahmsauerkraut | Kartoffelstampf | Preiselbeeren | 21,50

GEBRATENES ZANDERFILET

Speckpfifferlinge | Dillsoße | Risotto | 25,50

Eine kühle Erfrischung

LIMETTENSORBET MIT SEKT AUFGELOSSEN

6,50

