

# „Pfiffige Pfifferlinge“

Vor der eigentlichen Pilzsaison beginnt die Zeit des wunderbaren Pfifferlings. Heimische Pfifferlingsernten bilden die Grundlage für unsere leckeren und leichten Sommergerichte.



## Sommerliche Pfifferlings Suppe € 4,10

Eine gebundene Rahmsuppe mit frischen Pfifferlingen und Kräutersahne

## Frisch zubereitete Pfifferlinge,

- mit Gemüsenudeln und Pesto (vegan) € 11,90
- mit Rührei & krossen Bratkartoffeln € 13,40
- mit Bandnudeln in Rahm & Rindfleischstreifen aus dem Rumpsteak € 19,20
- mit 2 kleinen Kalbfleischschnitzeln und Bratkartoffeln € 22,80
- mit Argentinischem Rumpsteak (200g) & Pommes Frites € 24,90

1 Portion Pfifferlinge extra oder als Nachservice € 6,20

Unser Chefkoch empfiehlt :

## Jacobsmuscheln auf Pfifferlingsrisotto € 23,40

Gebratene Jacobsmuscheln auf einem mit Rosensalz und Weißwein verfeinerten Pfifferlingsrisotto

Unsere Weinempfehlung:

Cape Bridge Pinotage Rosè, trocken  
Südafrika's Pinotage als leichter Begleiter an  
sommerlichen Tagen.

Glas 0,2 l € 4,50

Fl. 0,7 l € 15,00

