

„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 € 5,10

Eine gebundene Rahmsuppe mit frischen Pfifferlingen und Kräutersahne

Frisch zubereitete Pfifferlinge,

- mit Gemüsenudeln und Pesto (vegan) € 11,90
- mit Rührei & krossen Bratkartoffeln € 13,80
- mit Bandnudeln in Rahm & Rindfleischstreifen aus dem Rumpsteak € 20,50
- mit 2 kleinen Kalbfleischschnitzeln und Bratkartoffeln € 22,80
- mit Argentinischem Rumpsteak (200g) & Pommes Frites € 24,90

1 Portion Pfifferlinge extra oder als Nachservice € 7,50

Unser Chefkoch empfiehlt :

Jacobsmuscheln auf Pfifferlingsrisotto € 24,20

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. 0,75 l € 15,50

