

„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

€ 7,20

Eine gebundene Rahmsuppe mit frischen Pfifferlingen und Kräutersahne

Frisch zubereitete Pfifferlinge,

- mit Kräuter-Rührei & krossen Bratkartoffeln € 20,70
- mit Bandnudeln in Rahm & Rindfleischstreifen aus dem Rumpsteak € 22,80
- mit Kalbsschnitzel & krossen Bratkartoffeln € 31,00
- mit argentinischem Rumpsteak (200g) & wahlweise (Süßkartoffel-)Pommes, Wedges oder gem. Salat € 31,30
- mit Gnocchi auf Pesto (vegan) € 19,50
- auf mit frischen Früchten verfeinerten Salat mit Chili-Minz-Avocdo Dressing (vegan) € 15,70
- mit gebratenem Lachs & Salzkartoffeln € 23,40
- mit Schweinemedallions & krossen Bratkartoffeln € 18,50

Pfifferlings-Risotto mit Parmesan

€ 19,90

1 Portion Pfifferlinge solo mit Zwiebeln 250g

€ 14,50

oder als Nachservice (ca. 70% der Hauptgerichtsportion)

€ 10,50

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

