

# „Pfiffige Pfifferlinge“

Vor der eigentlichen Pilzsaison beginnt die Zeit des wunderbaren Pfifferlings. Dieser leckere Pilz bildet die Grundlage für unsere leckeren und leichten Sommergerichte.



**Sommerliche Pfifferlings Rahmsuppe** € 7,50  
mit frischen Pfifferlingen und Kräutersahne

## Frisch zubereitete Pfifferlinge, Portion 250g

- Pfifferlinge solo mit Zwiebeln € 14,50
- auf mit frischen Früchten verfeinerten Salat mit Chili-Minz-Avocado Dressing (vegan) € 16,90
- mit Kräuter-Rührei & krossen Bratkartoffeln € 19,50
- mit Schweinemedallions & krossen Bratkartoffeln € 22,30
- mit Bandnudeln & Rumpsteakstreifen € 24,50
- mit gebratenem Lachs, Kartoffeln & Buttersauce € 26,00
- mit Kalbsschnitzel & krossen Bratkartoffeln € 31,00
- mit argentinischem Rumpsteak (200g) € 31,50  
& wahlweise (Süßkartoffel-)Pommes, Wedges oder gem. Salat

**Pfifferlings-Risotto mit Parmesan** € 19,90

**Pfifferlings Nachservice 180 g** € 10,50

## Unsere Weinempfehlung:

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

Glas 0,2 l € 5,00

Fl. 0,75 l € 17,00

