

„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 € 5,60

Eine gebundene Rahmsuppe mit frischen Pfifferlingen und Kräutersahne

Frisch zubereitete Pfifferlinge,

- auf mit frischen Früchten verfeinerten Salat mit Chili-Minz-Avocdo Dressing (vegan) € 12,80
- mit Omelett und Schwenkkartoffeln € 13,90
- mit Kräuter-Rührei & krossen Bratkartoffeln € 14,70
- mit Gnocchi auf Pesto (vegetarisch) € 16,60
- mit Bandnudeln in Rahm & Rindfleischstreifen aus dem Rumpsteak € 22,80
- mit Argentinischem Rumpsteak (200g) & wahlweise Pommes, Wedges oder gem. Salat € 28,40

1 Portion Pfifferlinge extra oder als Nachservice € 8,50
(ca. 180g= ca. 70% der Hauptgerichtsportion)

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

