



FrISChe Pfifferlinge



Pfiffige Gerichte zu Ehren des gelben Pilzes

Vorspeise

Langsames antasten ...

Pfifferlinge „italienisch“ - kleine Portion € 8,90

Spaghetti mit Pfifferlingen in Olivenöl gebraten mit Zwiebeln, mediterranen Kräutern, getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan

Spaghetti with fried chanterelles in olive oil with onions, mediterranean herbs, dried tomatoes and Parmesan

Sommerlicher Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen € 9,90

Speck und Zwiebeln, und hausgemachter Vinaigrette

Summery salad with fried chanterelles, bacon and onions, and homemade vinaigrette

Suppe

Steigende Versuchung ...

Pfifferling-Cremesüppchen mit Kräutermützchen und Croutons € 4,90

Chanterelle cream soup with herbal-cap and croutons

Hauptgang

Das Gelbe vom Pilz ...

„Sweet Dreams“ Gebackene Süßkartoffel mit cremigen Pfifferlingen und Ruccola-Pesto € 14,90

Baked sweet potato with creamy chanterelles and rocket pesto

Portion Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln gebraten

Portion fried chanterelles with bacon and onions

dazu Rührei und neue Kartoffeln € 14,90

with scrambled eggs and new potatoes

dazu Schnitzel „Wiener Art“ und neue Kartoffeln € 17,90

with "Wiener Schnitzel" and new potatoes

dazu 250g* Rumpsteak und Bratkartoffeln € 19,90

with 250g rump steak and fried potatoes

als **zusätzliche** Portion € 9,90

as additional portion

Schweinelendchenpfanne mit Pfifferlingen € 18,90

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Rosmarinkartoffeln mit Pfifferlingen

Pork fillet medallions wrapped in bacon on rosemary potatoes with chanterelles

* Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Zu unseren Hauptgerichten reichen wir einen kleinen Beilagensalat.