

Pfiffiges vom frischen Pfifferling...

Als Apéritif empfehlen wir hausgemachten Kirschsirup
mit trockenem Riesling Sekt aufgegossen 0,1l € 3,90

... vorweg

Hausgemachte Rahmsuppe vom frischen Pfifferling € 4,80

... vitaminreiches

Bunte Blattsalate verfeinert mit gebratenen Pfifferlingen
und hausgeräucherter Entenbrust dazu frisches Weißbrot € 16,80

... als Hauptgang

Hausgemachte Semmelknödel
serviert mit einem cremigen Ragoût frischer Pfifferlinge
dazu bunter Salatteller € 14,80

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander
mit sautierten Pfifferlingen
dazu feine Weißweinsauce und Bandnudeln € 21,80

Kurz gebratene Kalbsfetzen serviert mit
karamellisierten Kirschtomaten und frischen Pfifferlingen
dazu feine Rosmarinjus und hausgemachte Eierknöpfe € 23,80