

*Zur Pfifferlingszeit
...empfiehlt unser Küchenchef Manuel Munk*

*Pfifferlingrahmsüppchen
mit Croutons & Kräutern
8,50 €*

*Rahmpfifferlinge ^(a-1,g)
mit Tranchen vom Semmelkloß ^(g,a-1)
16,50 €*

*Frische Bandnudeln
mit Pfifferlingen, sautiert mit Speck ^(3,2) & Zwiebeln
18,50 €*

*Sautiertes Filet vom Lachsfilet
auf Pfifferlingen in Rahm und Kräutern,
Dampfkartoffeln
26,50 €*

*Kalbsgeschnetzeltes
mit Pfifferlingen in Sahnesauce,
auf bunten Bandnudeln angerichtet
27,50 €*

*Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale ^(a-1)
an Pfifferlingen in Kräuterrahm ^(a-1,g), dazu Herzoginkartoffeln
29,50 €*

*Gegrilltes Rumpsteak (250g)
mit Pfifferlingen, sautiert mit Speck ^(3,2) & Zwiebeln,
dazu servieren wir Pommes frites
29,90 €*