

Sommergerichte und frische Pfifferlinge



Pfifferlingcremesuppe

5,40 €

Sommersalatvariation mit Wassermelone, Fetawürfeln und gerösteten
Pinienkernen an Mini-Röggelchen und Tomaten-Basilikum-Aioli 13,80 €

Salatkreation vom grünen Spargel mit Kirschtomaten und Krabben
in Zitronengras-Cashewkern-Vinaigrette,
mit Tigerkrustenbrot serviert 15,80 €

Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen in Rahm,
Pommes Frites und Gartensalat 19,90 €

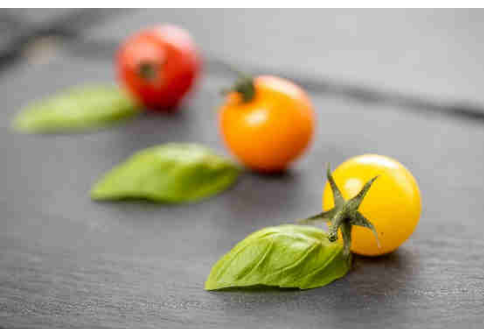
Mediterrane Pfifferlingpfanne: frisch geröstete Pfifferlinge mit
Roastbeefstreifen, Kirschtomaten und Walnüssen auf dem
Rucolanest mit Balsamicovinaigrette, Parmesanflocken
und Kartoffel-Oliven-Stampf 21,90 €



Pfifferlingragout mit Serviettenknödeln und Rucola-Birnen-Salat in
Walnussdressing 17,80 €

Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm,
Kroketten und Salat 23,80 €

Pfifferling-Käsespätzle-Pfanne: frisch geröstete Pfifferlinge mit
Bergkäse und Spätzle angeschwenkt auf Schwarzwälderschinken und
Gartensalat 19,90 €



Unser Saisondessert:
Limetten-Ricotta-Creme mit Wassermelonen in
Rosa-Beeren-Minz-Vinaigrette

6,80 €