

Pfifferlingmenü

Pfifferlingcremesuppe mit frischem Schnittlauch

*Schweineschnitzel Wiener Art
mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Bratkartoffeln*

Geschichteter Schokoladenpudding mit Banane und Cookie

30,00 € kleines Menü 25,00 €

Vorspeisen

<i>Pfifferlingcremesuppe mit frischem Schnittlauch</i>	6,50 €
<i>Pfifferlingsterrine mit Schafskäse, dazu Wildkäutersalat</i>	12,00 €
<i>Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum</i>	12,00 €
<i>Carpaccio vom Rinderfilet, dazu lauwarmer Pfifferlingssalat</i>	12,00 €
<i>Gazpacho - kalte spanische Gemüsesuppe</i>	6,00 €
<i>Lachstartar auf Rucolabeet an lauwarmem Pfifferlingsalat</i>	12,00 €
<i>Variationen von Pfifferlingsterrine, Rindercarpaccio und Lachstartar</i>	17,00 €

Hauptgerichte

Hausgemachte Kartoffelrösti mit gebratenen Pfifferlingen und Kräutersauerrahm, dazu ein kleiner Salat	16,00 €
	<i>kleine Portion</i> 12,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat	26,00 €
	<i>kleine Portion</i> 21,00 €
Schweineschnitzel Wiener Art mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Röstkartoffeln und ein kleiner Salat	22,00 €
	<i>kleine Portion</i> 17,00 €
Rehrückenfilet mit gebratenen Pfifferlingen, dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle	30,00 €
	<i>kleine Portion</i> 25,00€
Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen, dazu eine Ofenkartoffel mit Schmand	30,00 €
	<i>kleine Portion</i> 25,00 €
American Roastbeef - original U.S. Beef mit Fettrand - dazu gebratene Pfifferlinge und Rosmarinkartoffeln	34,00 €
Schweinemedallions mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Vichykarotten und hausgemachte Spätzle	25,00 €
	<i>kleine Portion</i> 20,00 €
Parmesanrisotto mit Pfifferlingen und gebratenen Putenstreifen	17,00 €
	<i>kleine Portion</i> 13,00 €
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen und Tomaten, dazu ein kleiner Salat	16,00 €
	<i>kleine Portion</i> 12,00 €
Semmelknödel mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu ein kleiner Salat	16,00 €
Salat mit gebratenen Pfifferlingen , Blattsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, Schalotten und Staudensellerie	16,00 €

Dessert

Mascarponecreme mit Schokoladenstückchen und frischen Früchten der Saison		6,50 €
Geschichteter Schokoladenpudding mit Banane und Cookie		6,50 €
Variationen rund um die Beere		8,50 €
Hausgemachtes Parfait der Saison		7,50 €
Hausgemachtes Sorbet von:	2 Kugeln	5,00 €
Passionsfrucht, Erdbeere, Cassis, Limone und Pfirsich	3 Kugeln	7,00 €

Unsere Weinempfehlung

Thörle Silvaner, Gutswein, 2015 Rheinhessen

In der Nase frisch und animierend, Glockenklare Noten
von gelben Früchten, Apfel. Am Gaumen feine moderate Säure.

0,1 l 4,00 € 0,2 l 7,50 € 0,75 l 28,00 €

Von Winning, Win Win Riesling, 2015, Pfalz

Mineralisch, fruchtig, mit Schmelz, Kraft und Eleganz
Feine und reife Nase mit rosa Pfirsich und Grapefruit

0,1 l 3,80 € 0,2 l 7,00 € 0,75 l 26,00 €