

Frische Pfifferlinge

Bunte Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen und Junglauch an einem Paprika – Limettendressing (--)(VEGAN)	€9,10
Carpaccio vom Tafelspitz an einem lauwarmen Pfifferlingssalat vollendet mit roten Zwiebeln und Rucola (M,O)	€ 9,90
Kräutercremesuppe mit sautierten Pfifferlingen (G)	€ 4,10
Sahneragout von Pfifferlingen dazu angebratene Scheiben vom Serviettenknödel (A,C,G) (OVO LACTO)	€ 12,90
Geschmorte Lammkeule in einer Madeirasauce mit sautierten Pfifferlingen an Pastinakencreme dazu Trüffelkartoffelbällchen (G,O)	€ 18,60
Mit Pfifferlingen gefülltes Maishähnchensurprime auf einem Bergkäserösti dazu eine Gemüse garnitur an Naturjus (G)	€ 15,40
ohne Maishähnchen und Naturjus (LACTO)	€ 10,40
Gröstl vom Knödel mit frischen Pfifferlingen, Zwiebeln und Speck vollendet mit einem Ei dazu ein kleiner grüner Salat (A,L,M,O,C,G)	€ 13,60
Rosa gebratener Rinderrücken mit einer Pfifferlinghaube serviert mit Süßkartoffel – Speckpüree und geschmortem Junglauch (O,C,L,M)	€ 21,90
Hausgemachte Kräuternüdele mit in Zitronenöl sautierten Pfifferlingen, buntem Paprika und Zucchini streifen (A)(VEGAN)	€ 10,40

