



Pfifferlinge das GOLD des Waldes

Bruschetta vom Pfifferling **VEGETARISCH**

Sie werden sanft mit hochwertigem Olivenöl, etwas gerösteten Zwiebeln, kleinen Würfeln von grünen Oliven, gerösteten Pinienkernen, eine Brise Steinsalz & gestoßenen Pfeffer mariniert.
Die Bruschetta wird serviert auf frischem Ruccola mit getoasteten Chiabattas.

11.95 €

Für heiße Tage Gurken-Gazpacho mit Pfifferlingsalat & Dillbutter-Chiabattas

An heißen Tagen will man leichte Kost.

Ein Gazpacho von der Salatgurke, verfeinert mit Apfel und sanften Gewürzen.
Serviert mit einem herzhaften Salat vom Pfifferling & beigelegten, gegrillten Dillbutter-Chiabattas.

9.95 €



Pfifferlingsalat & kaltes Roastbeef

Für den Sommer gerade das RICHTIGE.

Ein Pfifferlingsalat, herzhaft gewürzt und dazu haben wir im Sous Vide Garverfahren ein tolles Stück irisches Roastbeef gegart. Das schneiden wir kalt auf, überziehen es mit einer sanften Senf-Honig Vinaigrette und fertig ist ein leckeres Abendmahl.

14.55 €



DER KLASSIKER Pfifferlinge in Rührei

Pfifferlinge in Schmankerl (frische Eier mit Sahne versetzt) - Rührei gebraten, dazu schöne gebutterte Petersilienkartoffeln und eine saisonale Salatbeilage.

16,95 €



Frische Pasta & schwäbische Pfifferlinge **VEGETARISCH**

Zwiebeln, Cherrytomaten, frischer Lauch & etwas frischen Chili gold-gelb anbraten, Pfifferlinge zugeben, weiter braten bis sie den gewünschten Garpunkt erreicht haben, Creme Fraiche unterheben, kräftig schwenken, mit Steinsalz & gestoßenem Pfeffer würzen. Wir richten an auf frischen Tagliarini und überziehen beide Komponenten mit gehobeltem Parmesan & frisch gehackter Blattpetersilie.

17,95 €

DES DEUTSCHEN LIEBSTES

Schnitzel & Pfifferlinge

Ein wunderschönes leckeres Schnitzel vom Schweinelachs, paniert & gebraten, dazu unseren leckeren Pfifferlingrahm und Kartoffelkroketten.

18,95 €

Portion Pfifferlinge (250g Rohgewichtung) **gewürzt & gebraten kostet 8,50 € (Tagespreis)**

Aufpreis für eine Portion Pfifferlinge beträgt 4,90 €

Dies wird nur berechnet, wenn Sie Pfifferlinge statt einer Standardgemüsebeilage im Austausch wünschen.

