



PFIFFERLINGE

VORSPEISE

Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen –
fein abgeschmeckt mit Kräutern und Croûtons  (A, G, I) 10,90 €

Bunter Salat mit gebratenen Pfifferlingen, Speck,
Zwiebeln und hausgemachtem Kräuterdressing (G, J) 21,90 €

HAUPTSPEISE

Paniertes Schnitzel vom Landschwein – gebratene
Pfifferlinge – Preiselbeeren – Bratkartoffeln (A, C, G, 2, 3, 7) 27,90 €

wahlweise mit paniertem Kalbsschnitzel (A, C, G, 2, 3) 33,90 €

Pfifferlinge in Rahmsoße – hausgemachte Semmelknödel
Beilagensalat mit Kräuterdressing  (A, C, G, J) 23,90 €

Rosa gegarter Kalbsrücken
mit Pfifferling-Kräuterkruste – Süßkartoffelpüree
Speckböhnchen – kräftige Kalbsjus (A, C, G, 3, 7) 35,90 €

DESSERT

Aprikosenkompott mit Joghurtmousse
und Mandelcrunch (C, G, H, 2) 10,90 €