

Unsere Pfifferlingskarte

Our chanterelle mushroom card

Vorspeisen:

Wildkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen und Croûtons <small>Wild herb salad with fried chanterelles and croutons</small>	€ 10,80
Hausgebeizter Lachs mit marinierten Pfifferlingen und Tomate <small>Homemade salmon with marinated chanterelles and tomato</small>	€ 14,50
Pfifferlingrahmsuppe mit krossem Speck und Kresse <small>Chanterelle cream soup with crispy bacon and cress</small>	€ 7,80

Hauptgerichte:

Frische Tagliatelle mit Pfifferlingen in Rahm <small>Fresh tagliatelle with chanterelles in cream sauce</small>	€ 18,50
... mit Rindersteak (150g) <small>... with beefsteak (150g)</small>	€ 32,00
... mit Lachsfilet (150g) <small>... with salmon fillet (150g)</small>	€ 28,50
... mit Maishähnchenbrust <small>... with corn chicken breast</small>	€ 27,50
Kalbsragout mit sautierten Pfifferlingen und Salzkartoffeln <small>Veal stew with sauteed chanterelles and boiled potatoes</small>	€ 24,90
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Fregola und Pfifferlingssud <small>Fried sea bass fillet with fregola in chanterelle sauce</small>	€ 24,50

Dessert:

Aprikosenküchlein mit Himbeersorbet und Beeren <small>Apricot cake with raspberry sorbet and berries</small>	€ 6,90
---	--------

Unser Pfifferlingsmenü:

Our chanterelle mushroom menu:

Hausgebeizter Lachs mit marinierten Pfifferlingen und Tomate
Homemade salmon with marinated chanterelles and tomato

* * *

Pfifferlingrahmsuppe mit krossem Speck und Kresse
Chanterelle cream soup with crispy bacon and cress

* * *

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Fregola und Pfifferlingssud
Fried sea bass with fregola in chanterelle sauce

* * *

Aprikosenküchlein mit Himbeersorbet und Beeren
Apricot cake with raspberry sorbet

€ 45,90 als 4-Gang-Menü
€ 45,90 as a 4-course-menu

€ 39,00 als 3-Gang-Menü (ohne Suppe)
€ 39,00 as a 3-course-menu (without soup)