

# Zur Pfifferlingszeit empfehlen wir!

## Rahmsüppchen vom frischen Pfifferling

mit Croutons und Sahnehaube

3,60 €

## Feine Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen, Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten

in Schnittlauchrahmsauce

10,50 €

## Frische Pfifferlinge in Rahm

mit Semmelknödel

11,50 €

## Gebratenes Rotbarschfilet

mit frischen Pfifferlingen, Zucchini, Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten

in Schnittlauchsahnesauce

dazu reichen wir feine Bandnudeln

14,90 €

## Gebratene Schweinefiletmedallions mit frischen Pfifferlingen in Rahm

dazu reichen wir hausgemachte Eierspätzle

13,90 €

## Hausgemachter Kartoffel - Zucchinirosti

mit gebratenen Zanderfilet, abgeschmolzenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Oliven an

einem Salatbukett der Saison, dazu reichen wir einen Kräutercreme fraiche

15,90 €

## Rinderlendensteak unter einer Pfifferlings - Käsekruste

auf gebratenen Zucchinischeiben, abgeschmolzenen Kirschtomaten

an Balsamicosauce und einen selbstgemachten Kartoffelrosti

18,90 €