



Sommerzeit-Kräuter-Pfifferlinge

Unsere Empfehlungen



Vorspeise:

Gebratene Riesengarnelen auf mediterranem Salat 17,00

Suppe:

Schaumsuppe von Curry und Zitronengras 7,50

Leberknödel-Suppentopf mit geschmorten Zwiebeln 7,00

Vegetarisch :

Pfifferlinge in Kräuter-Sahnesauce mit Semmelknödel 17,50

Vegan:

Pikante Rote Gemüselinsen mit Couscous und
Blattsalaten der Saison 18,00

Hauptgerichte:

Geschmorte Ochsenbacken in Burgundersauce mit
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle 24,00

Kross gebratene Poulardenbrust auf Pfifferlingrahmsauce mit
Bandnudeln und buntem Salatteller 25,00

Rinderfilet auf Bratenjus mit gebratenen Pfifferlingen,
Pommes-frites und buntem Salatteller 35,00

1 Portion Pfifferlinge gebraten als Beilage 7,50

Unsere Fischempfehlung:

Fischgrillteller „Provencale“ mit Butter, Tomate, Kräutern,
dazu Kartoffele und Blattsalate der Saison 27,00