

Frische Pfifferlinge

VORSPEISE

PIFFERLINGSSUPPE (A,G,L,O)
8,50

RINDERCARPACCIO MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN, BALSAMICO,
OLIVENÖL UND PARMESAN (E,G,H,M)
19,50

HAUPTGANG

SOMMERLICHER SALAT MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN (E,G,H,L,M)
19,50

RINDERRÜCKENSTEAK MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN, KRÄUTERBUTTER
UND BRATKARTOFFELN (G)
36,00

SCHWEINEFILET MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN, KRÄUTERJUS UND
BRATKARTOFFEL (G,L,O)
26,00

WOLFSBARSCH MIT HUMMERSAUCE, GEBRATENEN PFIFFERLINGEN UND
PIFFERLINGSRISOTTO (B,D,G,H,L,O)
28,00

FRISCHE TAGLIATELLE MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN (A,C,G,M,O)
22,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DAZU

WEINGUT PAULINSHOF / 2021 BRAUNEBERGER JUFFER
RIESLING KABINETT, TROCKEN

0,2L: 7,40

0,75L: 24,80

Fresh chanterelles

STARTER

CHANTERELLE SOUP (A,G,L,O)
8,50

BEEF CARPACCIO WITH FRIED CHANTERELLES, BALSAMIC VINEGAR, OLIVE OIL AND PARMESAN (E,G,H,M)
19,50

MAIN COURSE

SUMMER SALAD WITH FRIED CHANTERELLES (E,G,H,L,M)
19,50

BEEF STEAK WITH FRIED CHANTERELLES, HERB BUTTER AND FRIED POTATOES (G)
36,00

PORK FILLET WITH FRIED CHANTERELLES, HERB JUS AND FRIED POTATOES (G,L,O)
26,00

SEA BASS WITH LOBSTER SAUCE, FRIED CHANTERELLES AND CHANTERELLE RISOTTO (B,D,G,H,L,O)
28,00

FRESH TAGLIATELLE WITH FRIED CHANTERELLES (A,C,G,M,O)
22,00

OUR WINE RECOMMENDATION

WEINGUT PAULINSHOF / 2021 BRAUNEBERGER JUFFER RIESLING KABINETT, DRY

0,2L: 7,40

0,75L: 24,80