

Frische Pfifferlinge

Junge Blattsalate mit Balsamicovinaigrette
Gebratene Pfifferlinge und frische Erdbeeren
€ 15,50

Rahmsuppe aus Pfifferlingen
Speckstippe und Gewürzcroutons
€ 6,50

Mit Trüffelöl und Balsamicocrème mariniertes Rindercarpaccio
Gebratene Pfifferlinge
Rucolasalat, Pinienkerne und gehobelter Parmesan
€ 15,50

Kräuterpfifferlinge in eigenem Rahm
Penne mit Trüffelöl, Rucola und Parmesan
€ 17,50

Flammkuchen mit frischen Pfifferlingen, Zwiebeln, Tomaten
Pinienkerne, Serrano Schinken
Marinierter Rucola und gehobelter Parmesan
€ 18,50

Herzhaftes Schweineschnitzel
Rahmpfifferlinge und Butterkartoffeln
€ 19,50

Gebratenes Steinbuttfilet an Krustentiersauce
Sautierte Pfifferlinge
Warmer mediterraner Fregolasalat
€ 26,00

Lammkrone zart rosa gebraten
Balsamicojus
Gebratene Pfifferlinge und Buttergnocchi
€ 32,00

Alle weiteren Gerichte aus unserer Speisekarte servieren wir Ihnen ebenfalls gern zu einem Aufpreis von € 6,00 mit gebratenen Pfifferlingen.

Abend – Menü

Aperitif Empfehlung

Erdbeerspritz
€ 6,50

Amuse gueule

*

Suppe aus Rauchfisch mit Gemüsestroh
Gebratene Riesengarnele

*

Hirschrückenfilet zart rosa gebraten
Thymianjus
Sautierte Pfifferlinge und Pastinaken-Sellerie-Stampf

*

Frische Erdbeeren im Schokoladenkörbchen
Ricottaeis und Kaffeeküchlein

€ 44,00

Weinempfehlung zum Menü

Venetien / MASI

2014 TOAR, Valpolicella Classico Superiore DOC, trocken

€ 40,00

Vorspeisen und Salat

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten
Grüne Marktsalate und Himbeervinaigrette
€ 9,50

Mozzarella und Strauchtomaten mit Basilikumpesto
Marinierter Rucolasalat
€ 8,00

Rindercarpaccio mit Pinienkernen und Trüffelöl
Gehobelter Parmesan und Balsamicocrème
€ 12,50

Bunt gemischte Blattsalate mit Zitronenvinaigrette
Gebratenes Lachsfilet und Riesengarnelenspieß
€ 14,50

Rapünzchen-Rucola-Salat mit Orangen-Vanille-Dressing
Gebratene Hähnchenbrust und Garnele
€ 17,00