

- Pfifferlingszeit -

Vorspeisen

Feldsalat <i>mit Pfifferlingen und Walnussdressing</i>	€	7,50
Hausgeräucherte Entenbrust <i>auf Pfifferlingssalat mit Himbeerdressing</i>	€	9,00
Rinder Carpaccio <i>mit Pfifferlingsragout in der Wanton serviert, dazu getrüffelte Pfeffercreme</i>	€	9,50
Gebratene Jacobsmuscheln und Tigergarnelen <i>im Blätterteig, Spargel und Pfifferlingsragout dazu Champagnerschaum</i>	€	7,50

Suppen

Pfifferlingschaumsuppe <i>mit Zitronengras und Garnelenspieß</i>	€	5,90
Kräutercremesuppe mit Pfifferlingen	€	4,50
Geflügel Consommè <i>mit Pfifferlingen und Gemüseravioli</i>	€	4,00

Hauptgerichte

Lammrücken <i>unter der Kräuter-Senfkruste, mit gebratener Polenta und Pfifferlingsrahm</i>	€	14,00
Gebratenes Kalbssteak <i>mit roter Tagliatelle und Pfifferlingen, dazu Tempura Gemüse</i>	€	17,50
Pfifferlingsrisotto <i>mit Tranchen von der Maispouardenbrust im Apfelspeckkleid</i>	€	12,00
Gebratenes Zanderfilet <i>auf Rotkraut-Kartoffelpüree, mit Pfifferlingen und Safranschaum</i>	€	13,50