

Pfifferlings-Creme-Suppe ^{A,G,L 8⁵⁰}

Frische Pfifferlinge in einer samtigen Weißwein-Sahne-Creme, verfeinert mit aromatischem Thymian.

Lauwarmer Pfifferling-Salat ^{G,L,3,4 10⁹⁰}

Knackige Blattsalate aus Frisée, Eichblatt und Rucola, dazu frisch sautierte Pfifferlinge mit Zwiebeln und Knoblauch. Verfeinert mit einem fruchtigen Aprikosen-Schnittlauch-Dressing.

Wahlweise mit:

- in Kräuterhonig gratiniertem Ziegenkäse 12⁹⁰
- zarter geräucherter Entenbrust 13⁹⁰

Carpaccio ^{2,A,C,G 13⁹⁰}

Hauchdünnes Rinderfilet trifft auf goldbraun gebratene Pfifferlinge und frische Kräuter. Abgerundet mit mariniertem Rucola, saftigen Cocktailtomaten, Grana Padano und knusprig geröstetem Ciabatta.

Zanderfilet ^{2,3,4,A,G,L 25⁹⁰}

Kross gebratenes Zanderfilet auf aromatischen Butter-Pfifferlingen mit Cocktailtomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern. Dazu knusprige Bratkartoffeln.

Rinderbäckchen ^{A,C,G,I,J,L 28⁹⁰}

Butterzarte, in Rotwein geschmorte Rinderbäckchen mit hausgemachten Semmelknödeln, dazu cremige Rahm-Pfifferlinge, verfeinert mit frischen Kräutern.



Lauwarmer Pfifferling-Salat ^{G,L,3,4 10⁹⁰}

Knackige Blattsalate aus Frisée, Eichblatt und Rucola, dazu frisch sautierte Pfifferlinge mit Zwiebeln und Knoblauch. Verfeinert mit einem fruchtigen Aprikosen-Schnittlauch-Dressing.

Pfifferling Nudelteller ^{A,H,L 22⁹⁰}

Aromatische Pfifferlinge mit Pasta, knackigen grünen Bohnen und Cocktailtomaten, umhüllt von einer feinen Knoblauch-Hollandaise. Dazu veganer Hartkäse.