

Suppe und Vorspeise

Soup and starter

Pfifferling-Rahmsuppe

mit Frischkäse

Chanterelle-Creamsoup

with cream cheese

€ 8,20

Hauptgerichte

Main Courses

Pfifferlinge „Solo“

Frische Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln
dazu Risolée kartoffeln und Kräuterquark

Chanterelles „solo“

*fresh chanterelles with bacon an onions
served with sautéed potatoes an herb quark*

€ 19,80

Pfifferlinge mit Ei

Frische Pfifferlinge mit Kräuterrührei und Salzkartoffeln

Chanterelles with Egg

fresh chanterelles with herb scrambled eggs and boiled potatoes

€ 24,50



S
A
I
S
O
N



Hauptgerichte Main Courses



S
A
I
S
O
N



Das Schnitzel

Frische Pfifferlinge in Rahm mit einem zarten Schnitzel
aus dem Schweinerücken
dazu reichen wir Bratkartoffeln

The escalope

*fresh chanterelles in cream sauce with tender pork loin escalope
served with fried potatoes*

€ 27,50

Der Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf frischen Pfifferlingen
mit Lauchzwiebeln und Cherrytomaten
serviert mit tomatisierter Kräutersauce und Rosmarinkartoffeln

The Fish

*pan-fried pike-perch fillet on fresh chanterelles
with spring onions and cherry tomatoes
served with tomato-herb-sauce and rosemary potatoes*

€ 32,50

Das Veggie-Pfännchen

Pfifferlingspfanne mit Paprika und Zucchini
in einer leichten Pfeffer-Rahm-Sauce
an Kartoffel-Schnittlauch-Stampf
mit gebackenem Rucola

The veggie-pan

*chanterelle-pan with bell pepper and courgette
served with light pepper-cream-sauce,
mashed chives-puree and baked arugula*

€ 22,70

Hauptgerichte

Main Courses

Die Pasta

Mediterrane Pfifferlinge

Gelbe Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen

sowie schwarzen und grünen Oliven in Basilikum-Pesto
mit gebläuterten Hirtenkäse und gerösteten Pinienkernen

The noodles

mediterranean-style chanterelles

yellow tagliatelle with fresh chanterelles,

black and green olives in basil pesto

with gratinated shepherd's cheese and roasted pine nuts

€ 25,60

Das Ragout

Feinschmecker-Ragout

aus geschmorter Rinderhüfte

mit frischen Pfifferlingen und Cornichons

in einer sanften Rotweinsauce, dazu ofenfrisches Baguette

The ragout

gourmet ragout

made from braised beef rump

with fresh chanterelles and cornichons

in a redwine sauce, served with baguette

€ 28,90

Dessert

Dessert

Warme Heidelbeeren

serviert mit cremigem Vanilleeis

Warm blueberries

served with creamy vanilla ice cream

€ 8,50

-Inklusivpreise-



S
A
I
S
O
N

