

Saisonale Empfehlungen des Küchenchefs



Pfifferling-Crèmesuppe mit Aprikosenkonfit <small>A,G,14</small>	€ 6,80
Bunte Salatbowle, mit fruchtigem Himbeerdressing, mit gebratenen Pfifferlingen und würzigen Weißbrotcroûtons <small>A,C,G,i</small>	€ 10,50
Schweinefiletmedaillons auf Kräuterrahmpfifferlingen mit Röstitaler <small>A,C,G</small>	€ 18,90
Pasta an Rucola-Pinienkernpesto, sautierte Pfifferlinge und Mini -Tomaten, dazu Parmesanspäne <small>A,C,G,H</small>	€14,80
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet, mit Pfifferlingen à la crème und Butterkartoffeln <small>A,D,G</small>	€18,90
was Süßes zum Dessert	
Vanilleeis auf heißen Himbeeren, Schlagsahne und frischer Minze <small>C,G,2</small>	€ 6,50