

Saisonale Empfehlungen des Küchenchefs

seasonal recommendations of the chef



Pfifferling-Crèmesuppe

mit Aprikosenkonfit A,G,14

€ 6,80

Cream of chanterelle soup with apricot confit

Bunte Salatbowle, mit fruchtigem Himbeerdressing, mit gebratenen Pfifferlingen

und würzigen Weißbrotcroûtons A,C,G,i

€ 12,50

*Colorful salad, fruity raspberry dressing, fried chanterelles,
spicy white bread croutons*

Schweinefiletmedaillons

auf Kräuterrahmpfifferlingen mit Röstitaler A,C,G

€ 21,90

Pork fillet medallions on herbs creamed chanterelles with röstitaler

Pasta an Rucola-Pinienkernpesto, sautierte Pfifferlinge und Mini -Tomaten, dazu Parmesanspäne A,C,G,H

€ 16,80

*Pasta with rocket and pine nut pesto, sautéed chanterelles and
mini tomatoes, with it parmesan shavings*

Auf der Haut gebratenes Forellenfilet, mit Pfifferlingen à la crème

und Butterkartoffeln A,D,G

€ 21,90

*Trout fillet fried on the skin, with chanterelles à la crème and
buttered potatoes*

was Süßes zum Dessert

something sweet for dessert

Vanilleeis auf heißen Himbeeren,

Schlagsahne und frischer Minze C,G,2

€ 7,80

vanilla ice cream on hot raspberries, whipped cream and fresh mint