

# FrISChe Pfifferlinge

Cremesuppe vom Pfifferling mit Wiesenkräuter und Croutons	8,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Pfifferlinge, Kirschtomaten Frühlingszwiebeln und Grana Padano	16,80 €
Blattsalatvariation angemacht mit Johannisbeer-Sauerrahmdressing dazu Späne vom Grana Padano, Croutons und in Olivenöl gebratene Pfifferlinge	17,80 €
Blattsalatvariation angemacht mit Johannisbeer-Sauerrahmdressing mit gelackten Rinderfiletstreifen und gebratene Pfifferlinge	20,80 €
Geschwenkte Bandnudeln mit Pfifferlinge, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Blattpetersilie und Rucola	18,80 €
Ragout vom Pfifferling auf Kartoffelgnocchi dazu Ziegenkäse unter der Pinienkernkruste	19,80 €
Gebratene Serviettenknödel an Pfifferlingsragout arrangiert mit Grillgemüse	18,80 €
Gebratenes Schweinefilet an Pfifferlingsrahm dazu geschwenktes Gemüse und hausgemachte Spätzle	25,80 €
Geschmorte Kalbsbäckchen auf Pfifferlingsrisotto und glasiertem Gemüse	24,80 €
Gebratene Rehmedaillons auf Bohnen-Speck-Pfifferlingsragout mit Serviettenknödel an Preiselbeerrahm	33,80 €
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Pfifferling-Strudelsäckchen dazu gebratene Zucchini an Beurre blanc	23,80 €