

PFIFFERLINGE

aus heimischen Wäldern

PFIFFERLINGS-RAHM-SÜPPCHEN 11,50€

mit einem Crostini von knusprigem Weißbrot und Lardo di Colonata

WILDSCHWEIN-SCHINKEN 18,50€

Rohschinken vom Wildschwein, mit gebratenen Pfifferlingen, cremigem Rührei, und gerösteten Pinienkernen

● FRISCHLINGSRÜCKEN ●

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM WILDSCHWEINFERKEL AN CRANBERRY-JUS MIT SAUTIERTEN
PFIFFERLINGEN, WIRSINGKOHL UND POMMES BOULANGÈRE

36,50€

FORELLE „MÜLLERIN“

Auf der Haut gebratenes Forellenfilet mit brauner Zitronenbutter, Pfifferlingen, Gurkensalat und
Dillkartoffeln

32,50€

NOCH WAS SÜßES?

HASELNUSS-PANNA COTTA

mit karamellisierten Pfifferlingen und Preiselbeeren

11,50€

» WEINEMPFEHLUNG «

2021 SAINT- JOSEPH AOP - SYRAH

Glas 0,2l 14,50€ | Flasche 0,75l 49€

Domaine Durand

Würziger, fast ein wenig steiniger Rotwein von der nördlichen Rhone mit toller roter Beerennote

2023 CÔTEAUX BOURGUIGNONS AOP - PINOT NOIR (ROSÉ)

Glas 0,2l 11,50€ | Flasche 0,75l 39€

Domaine de Pigneret

Ausdrucksstarker Rosé aus dem Burgund mit feinen Anklängen von reifen roten Beeren