

PIFFERLINGE

aus heimischen Wäldern

CREMESÜPPCHEN VOM PFIFFERLING 11,50€

mit einem Parmesan Fleuron

GEBACKENE OCHSEN-SCHWANZ-PRALINEN 18,50€

mit Sauce Cumberland, gebratenen Pfifferlingen auf marinierten Blattsalaten
(Vorspeise)

● IBÉRICO-SECRETO ●

GEHEIMES-STEAK VOM IBÉRICO SCHWEIN MIT RAHMPFIFFERLINGEN, RUCOLASALAT, KLEINEN
OFENKARTOFFELN UND KRÄUTERQUARK

42,50€

GEBRATENES FORELLENFILET

MIT ZITRONEN-BUTTER, SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN, GURKENSALAT UND DILLKARTOFFELN

34,50€

NOCH WAS SÜßES?

HASELNUSS-PANNACOTTA

mit karamellisierten Pfifferlingen und Preiselbeere

11,50€

»WEINEMPFEHLUNG«

2023 WEISSBURGUNDER QBA - NAHE "SUR BOIS"

Glas 0,2l 11,00€ | Flasche 0,75l 39€

Weingut Mathern

*Cremig-saftig mit feinen Noten tropischer Früchte. Mit einer prägnanten mineralischen Frische und sanfter
Säure – geprägt von den vulkanischen Böden der Nahe. Genau, der beste Freund der Pfifferlinge.*

2023 SANCERRE -LES CHAILLOUX (ROSÉ BIO) AOP - SAUVIGNON BLANC

Flasche 0,75l 47€

Domaine Fouassier

*Ein eleganter Pinot-Noir-Rosé mit animierender Säure, Noten von roten Beeren und Kirschen sowie einer
feinen, nicht bonbonhaften Tiefe. Passt perfekt zu Pfifferlingen.*