

Saison



Pfiffige Pfifferlinge – „Das Gold des Waldes“ direkt bei uns!

Rahmsuppe von Pfifferlingen ^{6,4}
mit Gartenkräutern und Crème fraîche



5,90

Frische Pfifferlinge ^{6,4}
in Kräuterbutter gedünstet
mit Schnittlauchrahmsauce
und gebratene Serviettenknödel



12,90

... dazu einen gemischten Blattsalat in Vinaigrette

3,60

„Pfifferlingskrüstchen“ ^{6,4, 1}
Gebratene Schweinesteaks
mit frischen Pfifferlingen, Sauce Hollandaise,
Salatbeilage und Baguette

16,50

Maredo Rumpsteak ⁶
aus dem Roastbeef geschnitten, kräftig im Geschmack
mit Pfifferlingen in Kräuterbutter gebraten
und Bratkartoffeln

24,50

**im September & Oktober:
WILD-WOCHEN ...von rustikal bis fein**