

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

3,80

„**Pfifferlingskrüstchen**“ ^{6,4, 1}

Gebratene Schweinesteaks
mit frischen Pfifferlingen, Sauce Hollandaise,
Salatbeilage und Baguette

17,50

Maredo Rumpsteak ⁶

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

25,00

Unsere Weinempfehlung:

Spätburgunder Rosé, halbtrocken

0,75 l

20,00

P.J. Valckenberg, Rheinhessen

0,20 l

6,00

Köstliche, saftige Frucht mit leichter Süße.

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