

Pfifferlingskarte

Pfifferlingscrèmesuppe – Rotkohlsprossen – Rosmarinöl ^{13,18,20}	7,90 €
Gebackene Pfifferlinge – Aioli – Feldsalat – eingelegte Radieschen ^{13,15,21}	13,50 €
Flammkuchen – Pfifferlinge – Schmand – Schwarzwälder Schinken Bergkäse – Frühlingszwiebeln ^{13,18}	13,50 €
Linguine – Pfifferlingsrahm – getrocknete Tomaten Geröstete Sonnenblumenkerne ^{3,13,15,18,19,23}	13,90 €
Pfifferlings-Burger ^{13,18,21} Gebratene Pfifferlinge – geröstetes Brioche Kräutermayonnaise – gepickelte Schalotten – pochiertes Ei Süßkartoffelpommes mit Parmesan	16,50 €
Lachsfilet unter der Pfifferlingskruste – braune Butter Konfierte Tomaten – Sellerie-Trüffelpüree ^{13,18,20,26}	21,90 €
Bardiertes Schweinemedallions – Portwein-Pfifferlingssauce Grüne Bohnen – Polenta ^{13,18}	25,50 €
Ziegenkäse Crème Brûlée – Honig – Stachelbeerenkompott ^{15,18}	6,90 €

Unsere Weinempfehlung

Deutschland – Kaiserstuhl – Baden

2024 Weissburgunder – Qualitätswein – Feinherb²³
Weingut Kiefer

Glas	0,1 l	4,60 €
Glas	0,2 l	9,20 €
Flasche	0,75 l	32,00 €

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unser Küchenteam ausschließlich mit frischen Produkten arbeitet und es deshalb zu Wartezeiten kommen kann.

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Servicegebühr.