

# Pfifferling-Saison-Karte

## Suppe & Vorspeisen

Pfifferling-Cremesuppe mit Pfifferling-Einlage und Schnittlauch	€ 5,50
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Meersalz und roter Pfeffer verfeinert darauf Rucola, gebratene Pfifferlinge und Parmesan	€ 12,90
Karamellierte Scheibe vom Ziegenkäse auf Mango-Chutney garniert mit Rucola Salat, Radieschen, Walnüssen und Balsamico-Creme	€ 9,90

## Hauptgerichte

Medaillons aus der Schweinelende im Pfifferlings-Rahm garniert mit Schnittlauch, dazu Spätzle und ein kleiner Salat	€ 18,90
Gebratenes Filet vom Zander auf Bohnen-Pfifferling-Kirschtomatengemüse mit Basilikumbutter nappiert und Rosmarinkartoffeln	€ 18,90
Argentinisches Rumpsteak mit Pfifferlings-Rahm nappiert auf mit Pfifferlingen verfeinerten Risotto, garniert mit Jus, dazu einen Rucolasalat	€ 21,50
3 Südtiroler Spinat-Semmelknödel mit Bergkäse verfeinert im deftigem Pfifferlings-Rahm, mit Schnittlauch und Sahne garniert, dazu ein kleiner Salat	€ 15,90
Fränkische Calzone Kräuter-Pfannkuchen mit Pfifferlings-Rahm, Schlotten und Kirschtomaten gefüllt garniert mit Basilikum-Pesto, Schnittlauch und Parmesan	€ 15,90
<u>besonders lecker dazu:</u> zusätzlich gefüllt mit gebratenen Streifen vom argentinischen Rumpsteak	€ 8,50
zusätzlich Streifen von der gebratenen Hühnerbrust	€ 4,90
Großer Salatteller mit gemischten Blattsalaten, bunt garniert darauf gebratene Pfifferlinge, Parmesan, Ciabatta und mit Balsamico-Creme verfeinert	€ 14,50

## Dessert

Eisbecher „Romanoff“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Erdbeerragout und Erdbeersöße, verfeinert mit Krokant und Schlagsahne	€ 6,90
---	--------