

# Pfifferlinge 2017

## **Feine Pfifferling / Geflügel - Sülze** im Weckglas

Hähnchenfleisch, Pfifferlinge, Spreewälder Cornichons, Zwiebeln, Möhre, Lauch, etwas Gewürzspeck, frischer Basilikum, Pfeffer & Salz, gekocht im Geflügelfond und abgebunden mit Gelatine.

**Dazu servieren wir Ihnen Broteisbeiben vom hausgebackenen Sauerteigbrot.**

**Einfach leggger.**

**6,65 €**



## **Bruschetta vom Pfifferling** **VEGETARISCH**

**Eine Bruschetta vom Pfifferling**

Sie werden mariniert mit hochwertigem Olivenöl, etwas gerösteten Zwiebeln, kleine Würfel von grünen & schwarzen Oliven, eine Brise Fleur de Sel & gestoßener Pfeffer.

**Diese herzhaft Bruschetta wird serviert auf frischem Ruccola mit getoasteten Chiabattas.**

**8,95€**



## **Der KLASSIKER Pfifferlinge in Rührei**

**Pfifferlinge in Schmankerl** (frische Eier mit Sahne versetzt) - Rührei gebraten, dazu schöne gebutterte Petersilienkartoffeln und eine saisonale Salatbeilage.

**15,95€**



## **Das klassische Schnitzel & Pfifferling - Rahm**

**Schweineschnitzel vom Schweinelachs, plattiert, goldgelb gebraten und mit angelegtem herzhaften Pfifferling-Rahm** (mit gebratenen Zwiebeln & fr. Lauch) serviert.

**Wir richten an mit in Butter geschwenkten frischen Petersilienkartoffeln.**

**18,90€**



## **Taglierini Pasta & schwäbische Pfifferlinge**

Zwiebeln, frischen Frühlingslauch und Perltomaten Gold-gelb anbraten, Pfifferlinge zugeben, weiter braten bis sie den gewünschten Garpunkt erreicht haben, Creme Fraiche unterheben, kräftig schwenken, mit Steinsalz & gestoßenem Pfeffer würzen. **Dazu servieren wir Ihnen frische Taglierini und überziehen diese beiden Komponenten mit gehobeltem Parmesan & frisch gehackter Blattpetersilie.**

**16,95€**



# Pfifferlinge 2017



## **Pfifferling-Risotto & Saltimbocca a la Romana**

**180 Gramm plattiertes Kalbssteak, umwickelt mit frischem Salbei & Serranoschinken.  
Angerichtet an einem herzhaftes Risotto, verfeinert mit Wein,  
Creme Fraiche & Pfifferlingen. Dazu eine saisonale Salatbeilage,  
verfeinert mit einem würzigen Senfpesto.  
Ein besonderes Geschmackserlebnis.  
22,90€**



## **Rinder Flank-Steak & Polentanocken nappiert mit Pfifferlingrahm**

**Das Flanksteak ist ein Rindersteak, welches am besten den urtypischen Rindergeschmack aufweist.  
Dass Steak muß MEDIUM serviert werden, erst nach dem Braten wird es gewürzt mit Pfeffer & Salz.  
Es ist ja auch kein Blut was aus dem Fleisch austritt, also kein Hämoglobin – sondern Myoglobin, dieses  
Muskelwasser hat leider auch die Farbe ROT. Wer dieses Steak also Rare verzehren möchte, muß verstehen,  
das alles an Muskelwasser durch den Garprozess austritt und das Fleisch somit zäh und ungenießbar wird.  
Nur einmal kurz für unsere lieben Gäste zur Erläuterung.**

**Wir servieren dieses wunderbare Stück Fleisch vom Irischen Weiderind  
mit feinen hausgemachten Nocken von der Maispolenta welche nappiert werden mit Pfifferlingrahm  
Unsere Polenta wird gekocht im Rinderfond, etwas Gemüse und verfeinert mit frischen Rahm..**

**19,90€**



**Spezialität unserer Pfifferlingkarte 2017  
Duett von Wald & Meer**

## **Tatar vom Thuna Lion Filet Mignon & gebratene Pfifferlinge**

**Wir haben für die Pfifferling-Saison extra Thunfisch Lion Mignon Filets bestellt, dieses  
wunderbare Filetstück ist hervorragend geeignet für die Zubereitung eines herzhaften Tatar.**

**Wir schneiden die Filetstücke in kleinste Würfel, würzen mit gedünsteten Zwiebelstückchen,  
einer kleinen Brise vom Rosenpfeffer, ein paar Spritzer von einer frischen Limette,  
etwas Fleur de Sel und dazu noch frisch gehakte Blatt Petersilie.**

**Als Duett-Partner servieren wir gebratene Pfifferlinge, verfeinert mit gebratenen Zwiebeln,  
Frühlingslauch und geviertelten Cherrytomaten.**

**Wir servieren als Grenze zwischen Tatar & Pfifferlinge junge Alfalfa Sprossen.  
Dazu reichen wir Ihnen Scheiben vom Chiabatta & Roggenbrot.**

**15,90€**



**Bitte beachten Sie, dass Sie auch zu jeder anderen Speise eine Portion Pfifferlinge bestellen  
können. Unsere diesjährige Pfifferlingkarte soll nur eine Anregung sein, genau diesen  
saisonalen Pilz zu genießen.**