

Pfifferling-Saison 2024

Bruschetta vom Pfifferling - vegetarisch 13,95€

Sie werden sanft mit hochwertigem Olivenöl, etwas gerösteten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen, einer Brise Steinsalz & gestoßenem Pfeffer mariniert.

Die Bruschetta wird serviert auf frischem Ruccola mit gerösteten Chiabatta.

Marinierte Roastbeefscheiben an Pfifferling-Salat 17,95€

Eine tolle sommerliche Vorspeise, oder Hauptgang!

Frisches Roastbeef wird würzig mariniert, sanft gegrillt, kalt aufgeschnitten, leicht mit einer Vinaigrette übertreufelt und serviert an einen überragenden Pfifferling-Salat.

Dazu reichen wir Ihnen frische Chaibatta - Scheiben.



DER KLASSIKER Pfifferlinge in Rührei 19,95€

Pfifferlinge in Schmankerl (frische Eier mit Sahne versetzt) - Rührei gebraten.

Dazu schöne, gebutterte Petersilienkartoffeln und eine saisonale Salatbeilage.

Kotelett - Schnitzel mit Pfifferlingen 24,50€

180 Gr. Paniertes Kotelett - Schnitzel mit frisch gebratenen Pfifferlingen und in Butter geschwenkte Annabelle - Kartoffeln (Neue Ernte).

Frische Pasta & schwäbische Pfifferlinge - vegetarisch 25,90€

Zwiebeln, Cherrytomaten, frischer Lauch & etwas frischen Chilli gold-gelb anbraten, Pfifferlinge zugeben. Weiter braten, bis sie den gewünschten Garpunkt erreicht haben, Creme Fraiche unterheben, kräftig schwenken, mit Steinsalz & gestoßenem Pfeffer würzen.

Wir richten an auf frischen Tagliarini und überziehen diese beiden Komponenten mit gehobeltem Parmesan und frisch gehackter Blattpetersilie.

Pfifferling als Extra-Beilage (ca. 250 Gramm Rohgewicht) gewürzt & gebraten kostet 7,90€

Aufpreis für eine Portion Pfifferlinge beträgt 4,90€

Dies wird nur berechnet, wenn Sie Pfifferlinge statt einer Standardgemüsebeilage im Austausch wünschen

