*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.*
(Winston Churchill)

Pfifferling- Saison 2026

Bruschetta vom Pfifferling - vegetarisch 14,95€

Die Pfifferlinge werden wird mit hochwertigem Olivenöl der Familie Lyrakis / Kreta, etwas gerösteten Zwiebeln, Mandelsplitt, eine Prise Steinsalz und gestoßenem Pfeffer mariniert. Serviert auf gerösteten Ciabatta.

Marinierte Roastbeefscheiben an Pfifferling-Salat 24,95€

Als sommerliche Vorspeise oder Hauptgang!
180g Roastbeef, würzig mariniert mit frischen Kräutern, frischem Pfeffer & Sea-Salt Flocken, Sous Vide gegart, sanft gegrillt & kalt aufgeschnitten, angelegt an einem frischen Mojito Espuma, serviert an kräftig mariniertem Pfifferling-Salat. Dazu frische Ciabattascheiben.
Diese Kombination aus moderner FRISCHE & KLASSIK ist eine geschmackliche Explosion.

DER KLASSIKER

Pfifferlinge im Omelett 19,55€

Gebratene Pfifferlinge in Schmankerl - Rührei, als gefülltes Omelett gebraten.
Dazu eine schöne marinierte Salatbeilage und FERTIG.

Kotelett - Schnitzel mit Pfifferlingen 26,50€

160g paniertes Kotelett - Schnitzel mit frisch gebratenen Pfifferlingen und in Butter geschwenkten Annabelle - Kartoffeln (neue Ernte).

Frische Pasta & schwäbische Pfifferlinge - vegetarisch 27,90€

Schalotten, Cherrytomaten, Lauch & etwas frischen Chilli gold-gelb anbraten, Pfifferlinge zugeben, braten bis der gewünschte Garpunkt erreicht wird. Creme Fraiche unterheben, kräftig schwenken, mit Sea- Salt Flocken & frisch gestoßenem Pfeffer würzen.
Wir richten an mit frischen Tagliarini und überziehen mit gehobeltem Parmesan und gehackter Blattpetersilie.

Steak *Saltimbocca* vom Kalblachs mit Black Tiger Garnelen & Pfifferlingen 33,90€

180g feinstes Kalbs-Lachs-Steak, medium gegrillt, mit Schinken und Salbei umwickelt.
Gespickt mit schönes Black Tiger Garnelen zur perfekten Abrundung des Geschmacks.
Dazu servieren wir ein traumhaftes Risotto und selbstverständlich frische gebratene Pfifferlinge.

Pfifferling als Extra-Beilage (ca. 250g Rohgewicht) gewürzt & gebraten kosten 8,90€
Aufpreis für eine Portion Pfifferlinge beträgt 4,90€
Dies wird nur berechnet, wenn Sie Pfifferlinge statt einer Standard-Gemüsebeilage im Austausch wünschen.