

# Pfifferlinge

## Das Gold des Waldes

**Pfifferlingrahmsuppe**  
mit Speck-Croûtons und Petersilie



...wahlweise auch ohne Speck möglich ✓

€ 9,20

**Burrata mit Pfifferlingssalat**  
gebratene Pfifferlinge, bunte Salatvariation, Oliven,  
Weintrauben, Cherrytomaten und Pinienkerne



€ 16,80

**Gebratene Pfifferlinge**

... gerne auf Wunsch auch ohne Speck, ✓  
an einem kleinen Salatbouquet;  
dazu reichen wir eine Folienkartoffel

Es stehen Ihnen drei Dips zur Auswahl:

Kichererbsen-Paprika-Dip ✓ Avocado-Tomaten-Dip ✓ Sour Cream ✓

€ 19,80

**Spaghetti-Carbonara**  
mit Pfifferlingen, Speck und Garnelen

€ 21,40

**Bacchus DQW trocken**

Landesweingut Kloster Pforta

*Feine und verspielte Nase mit frischen Trauben, Aprikose, etwas Pfirsich und einem Hauch Rose. Klar und fein saftig; animierende Frucht mit Blumennoten; straffer, fester Körper, schlanke Struktur, lebendig frisch, insgesamt eher zart, aber ausdrucksstark, tolle Balance mit feiner Frucht im Finale.*

**0,2 l / € 8,90**



... vegan



... vegetarisch



... lactosefrei



... glutenfrei

**Gerne servieren wir Ihnen zu einem Hauptgericht Ihrer Wahl  
eine zusätzliche Portion gebratene Pfifferlinge  
... wahlweise auch vegetarisch ohne Speck   
zu einem Preis von € 11,80.**

**Bei Änderung einer Gemüsebeilage auf eine Portion gebratene  
Pfifferlinge berechnen wir einen Aufpreis von € 7,20.**

**Braten von der Wildschweinkeule**  
mit einer kräftigen Rotwein-Sauce,  
an Bohnen-Pfifferlings-Gemüse  
mit Schupfnudeln

€ 26,80

**Gebratenes Zanderfilet**  
auf cremigem Pfifferling-Risotto  
mit Grana Padano

€ 28,80

**Kalbsschnitzel**  
mit Rahmpfifferlingen;  
dazu reichen wir Kartoffelkroketten

€ 32,40

**Spätburgunder DQW trocken**  
Weingut Martin Wassmer

*Feine Düfte nach roten Beerenfrüchten, Süßkirsche und etwas dezent rauchig. Im Geschmack noch etwas grüne Töne gepaart mit anschmiegsamer Beeren- und Kirsch-Fruchtnote. Gute Tanninstruktur mit lebendiger, klarer Aromatik und Tiefgang. Ebenfalls gute, ausdrucksstarke, harmonische Länge im Abgang.*

**0,2 l / € 8,90**



... vegan



... vegetarisch



... lactosefrei



... glutenfrei