















# Pfifferlinge

## Das Gold des Waldes

<b>Pfifferlings-Cappuccino</b> mit Preiselbeer-Sahne	 	€ 6,80
<b>Pfifferlingsrahmsuppe</b> mit Preiselbeeren	 	€ 8,90
<b>Gebratene Pfifferlinge</b> mit <u>oder</u> 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
<b>Veganer Pfifferlings-Rahm</b> mit Räuchertofu wahlweise mit Kartoffelklößen <u>oder</u> Kartoffel-Kräuter-Rösti	  	€ 22,60
<b>Braten von der Wildschweinkeule</b> mit einer kräftigen Rotwein-Sauce, gebratenen Pfifferlingen, Blaubeeren und Schupfnudeln		€ 26,20
<b>Gebratenes Welsfilet</b> an Pfifferlingen aus der Pfanne, mit Salzkartoffeln an einer Dillsauce <u>oder</u> Kräuter-Sauce		€ 28,80
<b>Kalbsschnitzel</b> mit Rahmpfifferlingen; dazu reichen wir Kartoffelkroketten		€ 32,40

**Gerne servieren wir Ihnen zu einem Hauptgericht Ihrer Wahl  
eine zusätzliche Portion gebratene Pfifferlinge**

**... wahlweise auch vegetarisch ohne Speck **  
**zu einem Preis von € 11,40**

**Bei Änderung einer Gemüsebeilage auf eine Portion gebratene Pfifferlinge  
berechnen wir einen Aufpreis von € 6,40.**



... vegan



... vegetarisch



... lactosefrei



... glutenfrei