

Zur Pfifferlingszeit

Knackiger Gartensalat mit Ziegenkäse
und gebratenen Pfifferlingen

15,90 €

Linguine mit Pfifferlingen in Rahm,
dazu geriebener Grana Padano und Schnittlauch

22,00 €

Gebratenes Edelmaränenfilet auf frischen
Pfifferlingen dazu Kartoffelstampf und Weißweinschaum

28,50 €

Zarter Wildschweinrücken auf frischen Pfifferlingen
dazu Bratkartoffeln und Wildjus

33,00 €

Unsere Weinempfehlung

Chardonnay Kleine Zalze

Winzer Stellenbosch

Coastal Region, Südafrika, trocken

0,2l 7,80 €

0,75l 26,50 €