

Auf die Pilze – fertig – los!

Samtige Pfifferlingssuppe ^G Kräutersahnehaube	8.0
Herbstlicher Salat gebratene Pilze Nüsse ^{M, H} Himbeer-Vinaigrette	16.0
Tagliatelle Pfifferlinge in Sahnesauce ^{A, C, G}	19.5
Pfifferlingsrisotto Thymian ^{G, M} Blattsalat Vinaigrette	21.0
Pfifferlinge gebratenes Zanderfilet ^{A, D} Brokkoli Rosmarinkartoffeln	29.5
Pfifferlinge Rumpsteak 200g Kräuterbutter ^G Bohnen im Speckmantel Bratkartoffeln	38.5
Portion Pfifferlinge 250g Zwiebeln	12.5



Bei Fragen zu Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Preise in € inkl. der gesetzl. Mwst. Stand 08.25