

# PIFFERLINGSKARTE

## VORSPEISEN

---

<b>SAUTIERTE PFIFFERLINGE MIT RUCOLASALAT</b> dazu Kirschtomaten und Parmesan	16,50 €
<b>MELONENSALAT MIT MARINIERTEM SCHAFSKÄSE</b> frischer Minze und Pinienkernen	12,50 €
<b>BURRATA</b> mit Urtomaten und frischem Basilikum	14,50 €

## HAUPTSPEISEN

---

<b>ITALIENISCHE NUDELN IN PFIFFERLINGSRAHM</b>	16,50 €
<b>PAILLARD VOM MILCHKALB</b> mit sautierten Pfifferlingen und Rucola	24,00 €

<b>PORTION SAUTIERTE PFIFFERLINGE</b> mit jungen Kartoffelhälften	14,50 €
<b>wahlweise dazu:</b>	
<b>RÜHREI</b>	+ 4,50 €
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b>	+ 11,00€
<b>RINDERFILET 120g</b>	+ 14,00€
<b>LAMMFILET</b>	+ 11,00€

<b>SAUTIERTE PFIFFERLINGE - BEILAGENPORTION</b>	8,00 €
---	--------

## WEINEMPFEHLUNG

---

<b>2018 SAU GEIL CUVÉE</b> Sauer & Geisel Franken, Deutschland	0,75l	28,00 €
<b>2018 CÔTE DES ROSES ALP</b> Gérard Bertraud Provence, Frankreich	0,75l	32,00 €