

pfiffige sommerideen

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen, dazu Baguette	4,90
Rührei mit gebratenen Pfifferlingen auf gerösteten Schwarzbrot-scheiben	6,50
Salatvariation an Aceto-Balsamico-Dressing mit gebratenen Pfifferlingen, Parmaschinken und Parmesanspäne, dazu Baguette	9,90
Pfifferlinge in Rahm mit hausgemachten Serviettenknödel	7,90
Kartoffel-Pfifferlings-Gratin mit roten Zwiebeln, Lauch und Schafskäse	10,90
Gegrillte Hähnchenbruststreifen auf Risotto mit frischen Pfifferlingen und Petersilie	10,90
Schweinemedallions vom Grill auf Schwarzbrot-scheiben, überbacken mit Pfifferlingrahm und Käse	12,90
Schweinefilet vom Grill in Pfifferlingsrahm, dazu hausgemachte Spätzle und Salate der Saison	14,90
Gegrillter Lachs auf Pfifferling-Kartoffelragout an einer leichten Meerrettichsauce	14,90
Und zum Dessert: Crêpes gefüllt mit Blaubeerquark	4,90
Unsere Getränkeempfehlung: Hausgemachter Holunderblütensirup aufgefüllt mit Prosecco (0,1 l.)	3,90

KOST BAR

modern essen und trinken.