

Saisonkarte August 2022

Rahmsüppchen Aw,G -vegetarisch- <i>mit gebratenen Pfifferlingen und frischem Baguette</i>	6,00 €
Pfifferling-Bruschetta Aw,Ag -vegan, laktosefrei- <i>gebratene Pfifferlinge auf knusprigen Ciabattascheiben und herzhaft gewürzten Tomatenwürfeln unter gebackenem Rucola</i>	8,70 €
Flammkuchen mit Pfifferlingen Aw,G <i>frisch aus dem Ofen mit Kräuterrahm, Schinkenspeck^{2,3} und Emmentaler Käse¹</i>	12,80 €
Tagliatelle Aw,G -vegetarisch- <i>mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten, Rucola, Rahm und geriebenem Parmesan</i>	13,70 €
Schnitzel & Pfifferlinge Aw,C,G <i>frisch paniertes Schweineschnitzel mit Pfifferlingen in Rahmsauce und Kartoffelkroketten</i>	16,30 €
Gegrillte Schweinemedallions Aw,G <i>an frischen Rahm- Pfifferlingen und kleinen Kartoffelrösti</i>	16,90 €
Lachs & Pfifferlinge Aw,G <i>gebratenes Lachsfilet mit frischen Rahmpfifferlingen im Nudelnest</i>	18,50 €
Rumpsteak & Pfifferlinge G -glutenfrei- <i>südamerikanisches Rumpsteak ca. 200g vom Grill an gebratenen Pfifferlingen in Kräuterbutter und Pommes frites</i>	20,70 €

„Sommer - Hitze - Durst“

„Sommerkühler“ <i>Pfirsich-Eistee mit geestigen Himbeeren, etwas Himbeersirup^{1,2,12} und frischer Minze</i>	5,00 €
---	--------

„Im Sommer sind die Tage länger.
Also ist mehr Zeit, um ein Diebels zu genießen.“

