

Jetzt wieder frische Pfifferlinge



Pilzpfanne mit gebratenen Pfifferlingen

Champignons, Marktgemüse und Schupfnudeln 15,70 €
Passende Getränkeempfehlung: ein dunkles Kellerbier vom Fass

Portion Pfifferlinge mit Semmelknödel

im Kräuterraum 16,50 €

Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen

dazu Putenbruststreifen, geröstete Kerne,
gehobelten Parmesan und Baguette 17,50 €

Rumpsteak „Försterin“ mit gebratenen Pfifferlingen

250 g grain fed Rumpsteak, dazu Sauce Bernaise
und Dauphine Kartoffeln 22,50 €

Rehbraten mit frischen Pfifferlingen

mit Kartoffelknödel und Preiselbeerbirne 20,50 €

* * *

Für Weintrinker empfehlen wir zu den Pfifferling-Gerichten

Fruchtig sommerlicher Weißwein

2017er **Blanc de Noir**, trocken, Rheinhessen, Weingut Julia Schittler
0,1l 3,80 EUR / 0,2l 5,80 EUR

Rot, elegant, kräftig

2016er **Cabernet Sauvignon trocken**, Rheinhessen, Weingut Julia Schittler
0,1l 3,80 EUR / 0,2l 5,80 EUR