

PIFFERLINGSZEIT

Seasonal menu

Carpaccio >Rind<^{1,9,12,21,23}

Pfifferlings-Salat, Kräuter, Eigelbcreme, Croutons

Carpaccio of beef^{9,12,21,23}

Salad of chanterelles, herbs, cream of egg yolk, croutons

17,5 €

Doppelte Kraftbrühe >Galloway Rind<^{1,9,12,23}

Pfifferlinge, Zitronenthymian, Eierstich

Consommé double^{1,9,12,23}

Chanterelles, lemon thyme, custard royal

11,5 €

„Pfiffi“-Rührei^{1,9}

Mischbrot, italienischer Landschinken, Schnittlauch

Scrambled eggs with chanterelles^{1,9}

Mixed grain bread, Italian country ham, chive

14,5 €

Rahmpfifferlinge^{1,9,12,23}

Spätzle, gebratenes Schweinefilet, Schnittlauch

Creamed chanterelles^{1,9,12,23}

Spaetzle, fried fillet of pork, chive

23,5 €

Wiener Schnitzel^{1,9,12,23}

Kartoffel-Wedges >würzig<, Pfifferlinge, Saure Sahne

Escalope of veal^{1,9,12,23}

Spicy potato Wedges, chanterelles, sour cream

28,5 €