

Pfifferling-Karte

Nr. 90 Pfifferling-Rahmsuppe mit Croûtons ^{G, N}

Cream soup of fresh chanterelles

€ 6,50

Nr. 91 Sautierte Pfifferlinge auf jungen Blattsalaten
mit Himbeer-Dressing und Pinienkernen ^{I, N}

Sauted chanterelles on young leaf salads with raspberry dressing and pine nuts

€ 12,50

Nr. 92 Gebratene Pfifferlinge in Rahmsauce mit Zwiebeln und Kräutern
dazu Semmelknödel ^{A1, A2, G, N}

Fried chanterelles in cream sauce with onions and herbs
and bread dumplings

€ 15,00

Nr. 93 Cremiges Pfifferling-Risotto mit Frühlingszwiebeln,
Parmesankäse und Lachsfilet auf der Haut gebraten ^{A1, D, G, N}

Creamy chanterelle risotto with spring onions, parmesan cheese and grilled fillet of salmon

€ 21,50

Nr. 94 Gebratene Pfifferlinge à la Crème mit Schweinemedallions im Bacon-Mantel
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{5, G, N}

Fried chanterelles à la crème with pork medallions in bacon coat
and fried potatoes with bacon and onions

€ 22,50

Nr. 95 Hausgemachtes Waldbeeren-Eisparfait
mit sahnigem Eierlikör-Espuma ^{7, G}

Homemade wild berries ice-cream parfait
with creamy egg liqueur Espuma

€ 7,90

