Pfifferlingszeit I *Chanterelles season*

Unsere Saisonkarte bieten wir Ihnen täglich ab 17.00 Uhr an.

Salat / Suppe I *Salad / soup*

Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen,
Speckstreifen* und Brotcroûtons [a, c, g, i, m, 8, 5]
Mixed lettuce with fried chanterelles, bacon stripes and croutons* 16,90 €

Crèmesuppe von Pfifferlingen mit Speckschaum* [a, g, i, m]
Cream of chanterelles soup with bacon foam* 9,00 €

Flammkuchen I *Tarte flambée*

Serviert mit marktfrischem Beilagensalat [a, c, g, m, 2, 8, 3] *served with small side-salad*

Flammkuchen „Pfifferling"
mit Pfifferlingen, Speck*, Zwiebeln und Thymian [a, e, g, h]
Tarte flambée with chanterelles, bacon, onions and thyme* 16,90 €

*** Hinweis:** Alle Gerichte bereiten wir für Sie auf Wunsch auch ohne Speck zu!

** **Notice:** We also prepare all dishes without bacon for you!*

Hauptgänge I *Main courses*

Medaillons vom Schweinefilet im Pancettamantel
mit Rahmpfifferlingen und Pappardelle [a, c, g, i] 29,50 €
Medallions of pork fillet wrapped with Pancetta ham, cream chanterelles and Pappardelle

Fettuccine mit gebratenen Pfifferlingen
in Schnittlauchsauce geschwenkt [a, c, g, i]
Fettucine with fried chanterelles sautéed in chives sauce

Hauptspeise / *as main course* 18,50 €
Vorspeise / *as starter* 13,50 €