

Pfifferlingszeit | Chanterelles season

Salat / Suppe | 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* 16,60 €

Crèmesuppe von Pfifferlingen mit Speckschaum* ^{a, e, g, h}
Cream of chanterelles soup with bacon foam* 8,80 €

Flammkuchen | 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* 15,40 €

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

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

Hauptgänge | Main courses

Steak vom Kalbsrücken mit Rahmpfifferlingen
und Bandnudeln ^{a, c, g, i} 28,80 €
Fried veal steak with cream chanterelles and noodles

Fettuccine mit gebratenen Pfifferlingen	Hauptspeise / as main course	16,00 €
in Schnittlauchsauce geschwenkt ^{a, c, g, i}	Vorspeise / as starter	10,50 €
<i>Fettucine with fried chanterelles sautéed in chives sauce</i>		