



Pfifferlingszeit | *Chanterelles season*

Unsere Saisonkarte bieten wir Ihnen täglich ab 17.00 Uhr an.

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* 18,00 €

Crèmesuppe von Pfifferlingen mit Speckschaum* ^{a, g, i, m}

Cream of chanterelles soup with bacon foam* 9,00 €

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* 17,10 €

* **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*

Medaillons vom Schweinefilet im Pancettamantel
mit Rahmpfifferlingen und Pappardelle ^{a, c, g, h, i, 3, 15}

Medallions of pork fillet wrapped with Pancetta ham, cream chanterelles and Pappardelle 28,50 €

Fettuccine mit gebratenen Pfifferlingen
in Schnittlauchsauce geschwenkt ^{a, c, g, i}

Fettucine with fried chanterelles sautéed in chives sauce

Hauptspeise / *as main course* 20,50 €

Vorspeise / *as starter* 14,50 €