

Aktionsmenü zur Pfifferlingsaison

Vorneweg

KultApfel weiß 0,15 l.

Apfel-Minz-Gazpacho'
Apple-mint gazpacho soup

Zur Suppe

KultApfel Rosé 0,15 l.

Rinderfilet mit glacierten Pfifferlingen^g

serviert mit Spinat-Semmelalern^{a,c,g}
und Demi-Glace^{i,j,l}

*Beef fillet served with chantarelle, demi-glace
and spinach bread-dumpling slices*

Zum Hauptgang

KultApfel Rot 0,15 l.

Holunderblütenmousse^g

mit Beerensoße

Mousse of elderflower with berry sauce

Menüpreis ohne Getränke
39,90

Menüpreis mit Getränke
43,90

Piffiges mit frischen **P**ifferlingen

Pfifferling-Rahmsuppe^g

mit Croûtons^a

Chantarelle cream soup with croutons

5,90

Glasierte Pfifferlinge^g

an frischen Blattsalaten mit Apfel-Balsamicodressing^{h,j}
- gluten- und auf Wunsch auch laktosefrei/vegan möglich -

*Glazed chantarelle with seasonal salads
in apple balsamico dressing*

9,90

Frische Pfifferlinge in Rahm^g

dazu hausgemachte Spinat-Semmeltaler^{a,c,g}

*Fresh chantarelle in cream sauce with homemade fried
spinach bread-dumpling slices*

15,90

„Nudelnest“

Frische Bandnudeln^{a,c} mit gebratenen Rinderfiletstreifen
und Pfifferlingen^{g,l} dazu Parmesanschaum^g

*Fresh noodles topped with chantarelle, beef fillet stripes
and parmesan espuma*

19,90

Medaillons vom Jungschwein

mit Pfifferlingrahmsouße^g und Bandnudeln^{a,c}

*Tenderloin of pork with chantarelle in cream sauce
and noodles*

22,90

Rinderfilet mit glacierten Pfifferlingen^g

serviert mit Spinat-Semmeltalern^{a,c,g}

und Demi-Glace^{h,j,l}

*Beef fillet served with chantarelle, demi-glace
and spinach bread-dumpling slices*

29,90