

VORSPEISEN

Gelbe Beete Tatar mit gebratenen Pfifferlingen, Garnele und Pinienkernen	17,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zupfsalat und Grana Padano	18,50
Pfifferlingsschaumsuppe mit Croûtons	8,50

HAUPTGERICHTE

Steinbuttfilet in Aromen gebraten mit Pfifferlingen, Auberginentatar und Mascarponeudeln	32,00
Glasierte Maishähnchenbrust mit grünen Spargel, Pfifferlingen und Süßkartoffelpüree	25,50
Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit Pommes Frites und kleinem Salat	29,00
Rosa gebratene Rehnuss mit Pfifferlingen, grünen Bohnen und Schupfnudeln	32,50
Pfifferling in Rahm mit Gartenkräuter und Serviettenknödel	24,50
Rote Beete-Gnocchi mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Salbeibutter	20,50

DESSERTS

Marillen-Topfenknödel mit Ragout und hausgemachtem Vanilleeis	10,50
---	-------

TAGES-AKTUELL AM ABEND

Wählen Sie einzelne Gänge unseres Gourmet-Halbpensions-Menüs:

Salatbuffet

Zwei Vorspeisen zur Auswahl

Zwei Suppen zur Auswahl

Vier verschiedene Hauptspeisen

Zwei Desserts zur Auswahl