

## FrISChe Pfifferlinge

<b>Großer Salat der Saison mit gebratenen Speckwürfel und Pfifferlinge</b>	<b>15,90 €</b>
<b>Rührei mit Pfifferlingen „zusammen gebraten“ getr. Wildkräuter, Butterkartoffeln und Salat</b>	<b>15,90 €</b>
<b>Rinderbraten mit Pfifferlingen in Rotwein - Balsamicojus, Salzkartoffeln und Marktgemüse</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Schnitzel vom Schwein mit Pfifferlingen in Rahm, Pommes Frites und Salat</b>	<b>20,90 €</b>
<b>Schweinefilet mit Pfifferlingen Pfeffer – Hollandaise nappiert ,Kroketten</b>	<b>25,90 €</b>
<b>Geschnetzeltes vom Kalb mit Pfifferlingen, Schalotten und Cornichons in Weinbrandtsauce, Spätzle</b>	<b>27,90 €</b>
<b>Hüftsteak vom Grill mit geb. Pfifferlingen, Kräuterbutter und Sauce Bernaise, Bratkartoffeln &amp; Salat</b>	<b>32,90 €</b>

---

## Sommer – Genuss

<b>Aperol „Spritz“</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Lillet „Wild Berry“</b>	<b>7,30 €</b>
<b>Basilikum „Spritz“ mit Tonic Water</b>	<b>7,50 €</b>