

Pfifferlinge

In Schinken und Zwiebeln geschwenkte
Pfifferlinge, Butterkartoffeln und
Salat des Tages² 23,90

anstelle von Butterkartoffeln
mit einer Folienkartoffel,
Bärlauchschmand² 25,90

mit zartem Schweinerücken-
schnittel^{1,3} 29,90

mit Seelachsfilet¹ 30,90

mit Schollenfilet^{1,3} 32,90

mit Schweinefilet-
medaillons 34,50

mit Regionalem Färsen
Rumpsteak 200g 46,90

mit Regionalem Färsen
Rinderfilet 200g 48,90

Flammkuchen¹ mit Pfifferlingen
Bärlauchschmand², Speck und
Frühlingszwiebeln, Rucola 24,50



Dazu empfehlen wir Ihnen:

Hohes Haus „Grau“

Weingut Friedrich Kiefer, Baden

Ein Allroundtalent!

Trocken, typischer Duft nach hellem Obst,
fruchtig, frisch

Flasche	0,75l	25,50
Glas	0,20l	7,50
Glas	0,10l	4,20



Vegetarische Pfifferlinge

Geschwenkte Pfifferlinge mit frischen
Kräutern und Kirschtomaten,
Salat des Tages², Butterkartoffeln 23,90

anstelle von Butterkartoffeln
mit Spaghetti¹ 25,90

mit vegetarischem Steak^{1,2,3}
überbacken mit Choronsauce 29,90

mit Rührei³ und ostfriesischem
Schafsfeta² 30,90

1. Gluten 2. Lactose 3. Hühnerei