

Wochenkarte

VORSPEISEN

Pfifferlingrahmsuppe
mit einem Parmesan-Crostini 10 €

HAUPTGERICHTE

Pesto-Gnocchi
abgeschmeckt mit grünem Kräuterpesto, gerösteten Pinienkernen
und frisch gehobeltem Parmesan 15 €

Pasta Carbonara
Pasta in cremiger Carbonara-Sauce mit Speckstreifen 15 €
(auch vegetarisch möglich)
Add-on: gegrillte Pfifferlinge +7.5 €

Paniertes Kalbsschnitzel
mit frischen Pfifferlingen in Rahmsoße, dazu Stampfkartoffeln
und ein kleiner Beilagensalat 27 €

Kalbsgeschnetzeltes
mit frischen Pfifferlingen serviert auf Pasta 24 €

Flammkuchen
mit frischen Pfifferlingen und Petersilie 17 €

Vegetarische Bowl
mit Curryreis, Tomatenbruschetta, Avocado, gegrilltem Gemüse,
panierten Schafskäsewürfeln und Guacamole-Dip 17 €

Gebratene Kalbsleber
mit karamellisierten Apfelspalten, geschmorten Zwiebelringen und Gemüse,
dazu Kartoffelstampf 19 €

Bunter Sommersalat
Variation von grünen Blattsalaten mit Aprikosen, Nektarinen und frischen
Beeren, abgeschmeckt mit Mango-Dressing 15 €
Add-on: gegrillte Pfifferlinge +7.5 €

DESSERT

Spaghetti-Eistörtchen
mit Schokoladen- & Karamellsauce, garniert mit frischen Beeren 12 €