



VORSPEISEN

Pfifferlingrahmsuppe von frischen Pfifferlingen
mit Kräutern und Croûtons 10 €

HAUPTGERICHTE

Pfannkuchen mit Rahmpfifferlingen
in cremiger Rahmsauce, verfeinert mit frischer Petersilie,
dazu ein kleiner Beilagensalat 21 €

Agnolotti Bufala
mit Büffelparmesan und Ricotta gefüllte Agnolotti auf leichter Zitronen-Parmesan-
Sahnesoße mit Kirschtomaten, Babyspinat und frischem Basilikum,
garniert mit gehobeltem Parmesan 17.5 €

Paniertes Kalbsschnitzel
mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle
und ein kleiner Beilagensalat 34 €

Teigtaschen Rustico mit Pfifferlingfüllung
auf Pfifferling-Rahmsauce, garniert mit gebratenen Pfifferlingen,
frischer Petersilie und gehobeltem Parmesan 19 €

Flammkuchen
mit frischen Pfifferlingen und Petersilie 17 €

Vegane Bowl mit Rote-Bete-Gnocchi
an Curryreis mit karamellisierten Möhren, Brokkoli, Edamame, Avocado
und Green Valley, abgeschmeckt mit hausgemachtem Kräuterdressing,
garniert mit Süßkartoffelpommes und Soja-Limetten-Dip 17 €

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

Bunter Sommersalat
Variation von grünen Blattsalaten mit Aprikosen, Nektarinen und Avocado,
serviert mit unserem Hausdressing 15 €

Add-on:

- in Butter geschwenkte Pfifferlinge +9 €
- gegrillter Ziegenkäse mit Honig & Rosmarin +7.5 €
- gegrillte Hähnchenfilets (2 × 50g) 8.5 €

DESSERT

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