

*R*ahmsüppchen von frischen Pfifferlingen 5,50

*G*ebratenes Filet vom Wolfsbarsch
an Frühlingsalat und sautierten Pfifferlingen
9,50 als Vorspeise / 17,50 als Hauptgang



Jahreszeitliche

Extrakarte



*T*agliatelle
mit Rahmpfifferlingen als Vorspeise 7,50
als Hauptgang, mit einem kleinem Salat 12,50

*S*chweinlendchen
mit Pfifferlingen á la creme,
Spätzle und sautiertem Gemüse 18,80

*A*ls Beilage:
100 Gramm Gebratene Pfifferlinge 5,80

*R*umpsteak
mit Rahmpfifferlingen und Gratin 20,50

*G*ratinierte Beeren
mit Vanillekremeis 6,50

Wein
Empfehlung:

2009er Weisburgunder trocken
Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel

0,2l 0,75l

4,95 18,50

2009er Blauschiefer
Riesling feinherb
Weingut Lenz-Dahm, Pünderich

5,20 19,50