

# SPEZIALITÄTEN ZUR JAHRESZEIT

## Eine kulinarische Reise in den Sommer

### VORSPEISE

**FRUCHTIGER RUCOLA SALAT** 7,5,9,10,8 **14,50 €**  
Honig-Vinaigrette | Rucola | Orangen | Erdbeeren |  
Granatapfelkerne | geräucherter Ricotta | karamellisierte  
Macadamia

**PFIFFERLINGSALAT** 4,7,9,12 **14,50 €**  
Salatbouquet | gebratene Pfifferlinge mit Speck |  
Croutons

**VITELLO TONNATO** 2,4,7 **16,50 €**  
Anchovies | Kapernäpfel | Tonnato-Sauce

### SUPPEN

**PFIFFERLING-CREMESUPPE** 7,11,13 **9,50 €**  
Einlage | Kräuter-Croûtons



## PFIFFERLINGE KLASSISCH

### **KALBSFILET**

Pfifferlinge à la crème | Kartoffelgratin |  
gemischter Salat

3,4,7,11 **36,50 €**

### **AUSTRALISCHES RINDERFILET**

Morchelsauce | gebratene Pfifferlinge mit  
Speck | Kartoffelgratin

3,7,11,12,13 **42,50 €**

### **KALBSRÜCKENSTEAK**

Pfifferlinge à la crème | Kartoffelgratin |  
gemischter Salat

3,7,11,12,13 **34,50 €**

### **GEBRATENES BIO - LACHSFILET**

Sauce Américaine | gebratene Pfifferlinge |  
Kartoffelstampf

3,4,7,11,12,  
13 **34,50 €**

### **PFIFFERLING - RAVIOLI**

Ravioli- gefüllt mit Pfifferlingen und  
Ricotta | Pfifferlingsauce

1, 3,7,9 **18,50 €**

