



# UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT Frische Pfifferlinge

Pfifferling-Creme-Suppe <sup>4,10</sup>	€ 6,80
Hausgemachte Semmelknödel <sup>1,2,4,10,13</sup> mit Pfifferling-Rahmsoße und Speckchip	€ 14,90
Sommerlicher Salatteller <sup>1,4</sup> mit Essig-Öl Dressing und gebratenen Pfifferlingen dazu Baguette	€ 13,90
Gebratenes Schweineschnitzel <sup>1,2,4,10,13</sup> mit Pfifferling-Rahmsoße und Pommes	€ 17,90
Gebratenes Lachsfilet <sup>1,8</sup> mit geschmorten Pfifferlingen und Salatgarnitur dazu Baguette	€ 20,90
Gebratene Schweinelende <sup>1,4,10,13</sup> mit Pfifferling-Rahmsoße und Rösti	€ 21,90
Rumpsteak <sup>10</sup> mit gebratenen Pfifferlingen und Salat	€ 27,90

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 3) Nüsse 4) Milch 5) Sellerie 6) Sesam 7) Krebstiere 8) Fisch  
9) Schalenfrüchte 10) Senf 11) Weichtiere 12) Soja 13) Schwefeldioxid 14) Lupinen

