

PIFFERLING - KÖNIGIN DES WALDES

25. JUNI BIS 11. AUGUST

VORSPEISEN

- Pfifferling-Quiche mit grünem Gemüsesalat,
Avocado und Salsa (A, E, F, H, M, O) (vegan) € 14,90
- Truthahnbrust mit Papaya, Ciabatta, Sauerrahm
und Romanasalat (A, F, G, H, M) € 15,90

SUPPEN

- Erdwurzel Kraftbrühe mit Kräuter-Frühlingsrolle (A, F, O) (vegan) € 8,00
- Pfifferlingcremesuppe mit Hirsch Tartar und Schnittlauch (G, M, O) € 9,00

ZWISCHENGÄNGE

- Kichererbsencurry mit Jasminreis, Nektarine und Chili (E, F, N) (vegan) € 17,50
- Gebackene Rahmpfifferlinge mit Waldheidelbeeren
und Wasabikresse (A, F, H, L, O) (vegan) € 18,90
- Grillrippen vom Duroc Schwein mit Ahornsirup,
Pfifferlingen und Spitzkohl (G, L, M, O) € 20,00

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

HAUPTGÄNGE

Gebratener Lammrücken mit Knoblauchsoße, Spitzpaprika und Fregola Sarda (A, G, L, O)	€ 28,50
Geschmorte Kalbsbacke mit Cognac, zweierlei Karotte und Kartoffel (G, H, L, O)	€ 29,50
Gebratene Roastbeefstreifen mit Pfefferrahm, sautierten Pfifferlingen und Spaghettini (A, C, F, G, L, O)	€ 32,80
Gebratener Saibling mit Beurre Blanc, Sellerie und Zoodles (D, F, G, H, O)	€ 29,90
Gegrillter Seeteufelschwanz mit Pfifferlingen, Erbse und Kohlrabi (D, F, G, M, O)	€ 30,80

DESSERT

Grießschnitte mit Safran und Zitronensorbet (A, C, G, H, O)	€ 11,50
Maracuja-Törtchen mit Pina Colada und Kokosbaiser (A, F, H, O) (vegan)	€ 13,80
Brombeere mit Gunaya-Schokolade und Skyr (A, C, E, F, G, H, O)	€ 13,90
Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, N, O)	€ 15,80

FEINSCHMECKER MENÜ

Truthahnbrust mit Papaya, Ciabatta,
Sauerrahm und Romanasalat (A, F, G, H, M)

Pfifferlingcremesuppe mit Hirsch Tartar
und Schnittlauch (G, M, O)

Grillrippen vom Duroc Schwein mit Ahornsirup,
Pfifferlingen und Spitzkohl (G, L, M, O)

Mai Tai-Sorbet
(A, C, G, H, O)

Gebratener Lammrücken mit Knoblauchsoße,
Spitzpaprika und Fregola Sarda (A, G, L, O)

oder

Gegrillter Seeteufelschwanz mit Pfifferlingen,
Erbse und Kohlrabi (D, F, G, M, O)

Brombeere mit Gunaya-Schokolade
und Skyr (A, C, E, F, G, H, O)

Menü € 82,00

VEGANES MENÜ

Pfifferling-Quiche mit grünem Gemüsesalat,
Avocado und Salsa (A, E, F, H, M, O)

Erdwurzel Kraftbrühe mit
Kräuter-Frühlingsrolle (A, F, O)

Gebackene Rahmpfifferlinge mit
Waldheidelbeeren und Wasabikresse (A, F, O, H, L)

Rotes Johannisbeer-Sorbet (A, F, H, O)

Kichererbsencurry mit Jasminreis,
Nektarine und Chili (E, F, N)

Maracuja-Törtchen mit Pina Colada
und Kokosbaiser (A, F, H, O)

Menü € 68,00