

Pfifferlinge

Aperitif

7,9

„Sarti- Spritz“

Sarti | Prosecco | Soda

Aperitif(alkoholfrei)

7,5

„Martini -Tonic“

Martini (alk-frei)| Tonic | Sprite

XX

Vorspeisen

Pfifferlingcremesüppchen 8

Pfifferling – Bruschetta | Oliven | Tomaten | Artischocken 15

Salat

Salat der Saison mit gebratenen Pfifferlingen 18

Dressing zur Wahl:

Honig-Senf / Balsamico-Essig- Öl / Feigen-Senf-Vinaigrette / Joghurt

Hauptgerichte

Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln | Serviettenknödel 17

Pasta (Tagliatelle oder Penne) mit Pfifferlingrahmsauce 19

Schnitzel mit Pfifferlingrahmsauce | Pommes 23

Putenbrustfilet mit gebratenen Pfifferlingen | Kartoffelgratin 25

Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen | Kartoffelgratin 30

Dessert

Vanille-Heidelbeer-Parfait 8

XX

Unsere Wein-Empfehlung:

Weißwein

Scheurebe „Scheu aber geil“

Pfalz

0,75l Flasche 26

Rotwein

Montepulciano „Moda“

Abruzzen, Italien

0,75l Flasche 21

Auch zu empfehlen: unser alkoholfreier Wein:

Eins-Zwei-Zero (Riesling)

Leitz Rheingau

0,75l Flasche 26