

Pfifferlinge

Aperitif

5,5

„Martini-Tonic“

Martini Bianco | Tonic

Aperitif

6,5

„MoM - Himbeer Cocktail“

MoM-Gin | Prosecco rosé | Himbeeren

XX

Vorspeisen

Pfifferlingcremesüppchen 6

Pfifferling - Bruschetta | Oliven | Tomaten | Artischocken 11

Salat

Salat der Saison mit gebratenen Pfifferlingen 16,5

Dressing zur Wahl:

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

Hauptgerichte

Schnitzel mit Pfifferlingrahmsauce | hausgemachte Pommes 21

Putenbrustfilet mit gebratenen Pfifferlingen | Kartoffelgratin 22

Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen | Kartoffelgratin 29,5

Dessert

Mango - Panna Cotta 6,5

XX

Unsere Wein-Empfehlung:

Weißwein

Chardonnay „Bundschuh“

Weingut Emil Bauer Pfalz

0,75l Flasche 23

Roséwein

Rosé Groth

Weingut Axel Groth Rheinhessen

0,75l Flasche 26