

„Pffifferlinge - frisch auf den Tisch“



Aufgeschlagene Pffifferling Cremesuppe mit Schwarzwälder Schinkenstreifen^(A,G,I,J,L,M)
6,50 €

Sommerliche Blattsalate mit sautierten Pffifferlingen, Speck und Zwiebeln^(I,J)
9,50 €

Lauwarmer Salat von Pffifferlingen, grünen Bohnen, Tomate und Rauke^(I,J)
9,50 €

Sautierte Pffifferlingen à la Crème mit Frühlingslauch und Fettucchini^(A,G,I,J,L,M)
10,50 €

Gebratenes Schweinefilet mit Pffifferlingen und Bandnudeln^(A,G,I,J,L,M)
16,50 €

Kross gebratenes Zanderfilet mit Rahm-Pffifferlingen und Rosmarinkartoffeln^(A,G,I,J,L,M)
17,50 €

Unsere Dessertempfehlung

Lauwarmes Schokoladen-Törtchen mit Vanille-Eis^(C,G,H)
7,50 €

Unsere Weinempfehlung zu unseren Pffifferling-Speisenangebot

*P*inot Blanc *W*eisser *B*urgunder

Weinhof Kaiser, Qualitätswein

Rheinhessen

0,75 l für 25,00 €



Alle Preise inklusive MwSt. und Service

gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) kennzeichnen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse. Des Weiteren können unsere Speisen Spuren von Alkohol, natürlichen Farbstoffen, Salz, Rauch sowie Bindemittel wie Xantan und Pektin enthalten. Kreuzkontaminationen zwischen Lebensmitteln können wir nicht ausschließen. Eine Übersicht der Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie an der Wand/ Buffetausgabe und bei unseren MitarbeiterInnen.