Pfifferlingskarte

Wochenende und Feiertage 12 bis 17 und 17:30 – 21 Uhr
Montag bis Freitag 14 bis 17 und 17:30 – 21 Uhr

Vorspeisen

geröstete Pfifferlinge 14,10
Avocado | Birne | Tomate

Pfifferlings-Süppchen 11,00 VEGAN

Hauptgerichte

Hausgemachte Tagliatelle 25,50 VEGAN
Pfifferlinge | Weißweinsoße
dazu wahlweise
Tranchen vom Flanksteak 29,50

Portion Pfifferlinge (250 Gramm) 26,50
Butterkartoffeln
dazu

Rührei vom Gablenzer Huhn	Flanksteak	Rietschener Lachsforellenfilet
29,80	32,50	33,00

Dessert

Papaya-Sorbet 11,50 VEGAN
Pfifferlinge | Grapefruit

Weinempfehlung

Maison MIRABEAU (Coteaux d'Aix-en-Provence)
X Rosé AOP
Cuvèe, trocken
die fruchtigen Aromen des Rosé, wie Wassermelone, Himbeere und Mandarine, harmonieren gut mit der leichten Erdigkeit und dem feinen Geschmack der Pfifferlinge

Flasche 0,75l **36,10** Glas 0,2l **9,80**