

Frische Pfifferlinge

Zubereitung: a la creme

Die Speisen dieser Seite können bestellt werden von

11:30-14:00 Uhr und von 17:30-21:30 Uhr

Weinempfehlung:

Schwaigerner Edition Turm „Trollinger Rosé“

*Lachsfarben, fruchtig, Himbeer- und Süßkirschen-Aromen,
frisch und aromatisch, weich*

Erz.abf. Heuchelberg eG, Weingärtner, Schwaigern

0,25 l 6,60

1,0 l 26,00

kleine Portion

Suppe:

Pfifferling-Rahmsuppe mit Sahnehaube 8,80

Vorspeise:

*Pfifferlings Salat mit Ziegenfrischkäse
und hausgebackene Focaccia* 12,80

Vegetarische Hauptgerichte:

*Hausgemachte Gnocchi mit Pfifferlingen
Pak Choi (Senf-Kohl) und Kirschtomaten* 19,80 15,80

*Pfifferlings-Risotto
mit gebratenen Pfifferlingen und Parmesan-Chips* 19,30 15,30

*Hausgemachte Spinatknödel
mit Pfifferlingen* 19,80 15,80

Hauptgerichte

*Schweinskopfsülze mit Pfifferlingen-Radieschen-
Wildkräutersalat-Vinaigrette
dazu Bratkartoffeln* 17,80 14,80

*Hausgemachte Wildmaultaschen
mit Pfifferlingen* 19,80 15,80

*Hausgemachter Hackbraten
mit Pfifferlingen
dazu Spätzle vom Brett* 19,80 15,80

*Wildgeschnetzeltes aus dem oberen Enztal
mit Pfifferlings-Nudeln,
Pak Choi und Kirschtomaten* 24,80

*Schweinelendchen
mit Pfifferlingen
dazu Spätzle vom Brett* 27,80 23,80

*Gebratenes Forellen-Filet aus dem oberen Enztal
dazu Pfifferlings-Nudeln
mit Pak Choi und Kirschtomaten* 27,80

*Hirschrückensteak unter der Pfifferlings Kruste
mit Pfifferlingen
dazu hausgemachte Schupfnudeln* 31,80