

## FRISCHE PFIFFERLINGE

Cappuccino vom Pfifferling mit Portwein abgeschmeckt	€ 5,90
Aromatischer Wildkräutersalat mit Erdbeeren, Mozzarellakugeln und gebratenen Pfifferlingen	€ 12,80
Tagliatelle mit Speck, getrockneten Tomaten und Pfifferlingen	€ 13,80
Ricottaravioli mit Flusskrebsschwänzen, grünem Spargel und Pfifferlingen	€ 16,80
Schweinefilet mit Kräutern gebraten auf Pfifferlingsrisotto mit mediterranem Tomaten-Rosmarinjus	€ 21,90
Karamellisiertes Caipirinhaparfait mit in Holunderblütenfumet marinierten Erdbeeren	€ 5,80
Frische heimische Erdbeeren mit Vanilleeis und Grand Manier Sahne	€ 5,20

## 3 GANG SOMMERMENÜ

Aromatischer Wildkräutersalat  
mit Erdbeeren, Mozzarellakugeln und gebratenen Pfifferlingen  
\*\*\*

Schweinefilet mit Kräutern gebraten  
auf Pfifferlingsrisotto mit mediterranem Tomaten-Rosmarinjus  
\*\*\*

Karamellisiertes Caipirinhaparfait  
mit in Holunderblütenfumet marinierten Erdbeeren

€ 32,80

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2009 BIO Garganega Italien	0,1l	€ 2,20
2008 BIO Merlot Italien	0,1l	€ 2,20