

Saisonkarte

SEASONAL SPECIALS

Pfifferlingcremesuppe

mit Krustini ^{A1, A7}

Chanterelle cream soup with crostini ^{A1, A7}

8,50 €

Marktfrischer Salat

gebratene Pfifferlingen Himbeeressig & Walnussöl ^{A1, A3, A10}

Fresh lettuce with chanterelles, raspberry vinegar and walnut oil ^{A1, A3, A10}

18,50 €

Tagliarini mit Pfifferlingen

in Rahm ^{A1, A3, A7}

Tagliarini with chantarelles in cream ^{A1, A3, A7}

17,90 €

Schnitzel mit Pfifferlingrahm

Schweineschnitzel mit Pfifferlingrahm und Bratkartoffeln ^{A1, A3, A7}

Breaded pork escalope with chanterelles in cream and fried potatoes ^{A1, A3, A7}

22,50 €

Flammkuchen Parmaschinken

Kirschtomaten, Frühlingslauch und Pfifferlinge ^{A1, A7}

Tarte with chanterelles, cherry tomatoes, spring leek and parma ham ^{A1, A7}

18,90 €

Hähnchenbrust gefüllt mit Pfifferlingen

an Pak Choi, Mandeltaler & Jus ^{A1, A3, A7}

Chicken breast stuffed with chanterelles, pak choi, almond taler and jus ^{A1, A3, A7}

26,50 €

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Pfifferlingen

Portweinjus und Erbsen-Minz-Püree ^{A1, A7}

Braised ox cheek with chanterelles Port wine jus and pea mint puree ^{A1, A7}

28,50 €

Zusatzstoffe und Allergene

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Süßungsmittel Saccharin | 5 Süßungsmittel Cyclamat
6 Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle | 7 Süßungsmittel Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt
10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert
A1 Glutenhaltiges Getreide | A2 Krebstiere | A3 Eier | A4 Fisch | A5 Erdnüsse | A6 Soja | A7 Milch und Milchprodukte (einschl.
Laktose) | A8 Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse) | A9 Sellerie | A10 Senf | A11 Sesamsamen | A12 Schwefeldioxid/Sulfite >10 mg/kg od.
mg/l | A13 Lupinen | A14 Weichtiere