



Unsere Empfehlungen für den Sommer

Pfifferling-Cremesuppe	11.90
mit Garnelenspieß	14.90
Burrata	18.90
Tomate, Rucola	
Wildkräutersalat	21.90
gebratenen Pfifferlingen	
Pfannkuchen	17.90
Pfifferlinge a la creme	
Pfifferling-Risotto	23.90
Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Parmesan	
Pfifferling-Tagliatelle	23.90
Zuckerschoten, Kirschtomaten, Parmesan	
Gegrillte Dorade (ganz oder filetiert)	33.90
Kirschtomaten-Kompott, Grillgemüse, neuen Kartoffeln	
Kalbs-Koteletts	38.90
gebratenen Pfifferlingen, Kartoffel-Talern	
Dreierlei von der Erdbeere	12.90
Erdbeeren Kaltschale, Erdbeerschnitte, marinierte Erdbeeren	
Erdbeeren-Tiramisu	11.90
im Glas	

Unsere Wein-Empfehlung

<i>Cuveé „Pino Magma“</i>	0,75 l	34.00
<i>Staatsweingut Freiburg, Blankenhornsberg, Kaiserstuhl</i>	0,2 l	9.90
<i>Trauben von Weiß- und Grauburgunder verleihen diesem Wein eine reife Birnennoten. Mit Aromen von Quitte entfaltet sich eine schöne Frische und Mineralität.</i>		
<i>Spätburgunder „Schlossberg“ Erste Lage</i>	0,75 l	59.00
<i>Weingut Stiegler, Ihringen, Kaiserstuhl</i>		
<i>Saftig, kirschtig, trocken mit Tiefgang und Mineralität.</i>		