



## Empfehlungs-Karte

|  |       |
|--|-------|
| Pfifferling-Suppe<br>mit Sahne-Häubchen  | 10.90 |
| Flammkuchen<br>mit Pfifferlingen, Speck und Petersilie (auch vegetarisch)                              | 15.90 |
| Großer Bunter Salat<br>mit gebratenen Pfifferlingen  | 19.90 |
| Pfifferlings-Tagliatelle<br>mit frischen Pfifferlingen, Zuckerschoten, Kirschtomaten und Parmesan      | 20.90 |
| Fisch Dreierlei<br>von Zander, Dorade und Rotbarbe mit Hummer-Soße, Spargel und lila Kartoffel-Ravioli | 29.90 |
| Unser Tipp!<br>Kalbs-Filet<br>mit gebratenen Pfifferlingen, glacierten Möhren und Rösti                | 27.90 |
| Duett von Schokolade<br>weißes und dunkles Schokoladen-Küchlein mit Beeren und Vanille-Eis             | 17.90 |

## Wein der Woche

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Weißer Burgunder "Alte Rebe", trocken<br>Wolfenweiler, Batzenberg<br>ausgewogen, vollmundig, weich bis schmelzige im Abgang  | 0,75l | 26.00 |
| Freiburger Spätburgunder „Jesuitenschloß“,<br>Staatsweingut Freiburg, VDP.Erste Lage<br>Vollmundig dichter Lagenwein mit ausdrucksvollen Tanninen und dunklen Aromen von Kirschen und Brombeeren.<br>Der perfekte Begleiter zu einem zarten Steak. | 0,75l | 34.00 |