



Tageskarte

Pfifferling-Suppe mit Sahne-Häubchen	7.90
Flammkuchen mit Schwarzwälder-Schinken und Pfifferlingen	14.90
Risotto mit frischen Pfifferlingen, Zuckerschoten, Kirschtomaten und Parmesan	18.90
Pfifferlings-Tagliatelle in Kräuterrahm und Parmesan	18.90
Gegrillter Lachs mit mediterranem Gemüse und Pesto-Bandnudeln	22.90
Kalbs-Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle	23.90
Unser Tipp! Rinderfilet rosa gebraten mit Pfifferlingen a la crème und Steakhouse frites	28.90
Himbeer-Flammkuchen mit Karamell-Krokant und Vanille-Eis	14.90

Wein der Woche

„Hofgarten“, trocken Freiherr von Gleichenstein, Vogtsburg, Kaiserstuhl Dieser fruchtige Weißwein Cuvée überzeugt durch seinen frisch, fruchtig leichten Körper mit präsender Mineralität durch Trauben von verschiedenen Böden wie Löss oder Vulkangestein.	0,75l	24,-
„Jeden Tag“, trocken Weinhaus Franz Keller, Vogtsburg, Kaiserstuhl Dieser fruchtig Rotwein Cuvee aus Spätburgunder, Cabernet Dorsa und Lemberger ist durch seine leichten Tanine und Aromen von dunkelroten Früchten ein unkomplizierter Essensbegleiter oder Terrassen-Wein.	0,75l	27,-