

Empfehlungen unseres Küchenchefs

Frische Pfifferlingsrahmsuppe mit Knusperspeck	5,80
Quiche Lorraine mit Kräuterschmand an Salatstrauß in Balsamicodressing und gebratenen Pfifferlingen	13,80
Frische Pfifferlinge in Rieslingrahm (vegetarisch) mit Semmelknödeln und sommerlichen Salaten	14,80
Schweineschnitzel mit Pfifferlingsrahmsauce und Spätzle dazu sommerliche Salate	15,80
Putensteak mit gebratenen Pfifferlingen an Kartoffelgratin und sommerlichen Salaten	17,50
Schweinemedallions auf Pfifferlingsrahmsauce mit grünen Nudeln und sommerlichen Salaten	18,50
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen und Bratkartoffeln dazu sommerliche Salate	22,50

Unsere Sommersalate

„Sonnenschein“ Blattsalate in Balsamicodressing mit gekochtem Schinken und Gouda Streifen, Oliven, Sprossen und roten Zwiebeln	11,80
„Bunter Salat“ gebratene Hähnchen-Brustfilestreifen auf Blattsalaten in Erdbeerendressing mit frischen Früchten	12,80
„Fit for Fun“ Blattsalate in Joghurtdressing mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Tomaten	12,50
Gebratene Pfifferlinge auf Sommersalate in Erdbeerendressing	13,80
Rucola Salat mit Seranoschinken, Cocktailkirschen und Oliven in Balsamicodressing mit frisch gehobelten Parmesan	12,80

- zu allen Salaten reichen wir Baguette -