

## PIFFERLINGE

DAS BRAUNE GOLD DES WALDES SPARGEL

### CREMESÜPPCHEN VOM PFIFFERLING

mit krossem Speck und Bärlauchöl <sup>3, 4, B, E.1., H</sup>

**6,40 €**



### HAUSGEBEIZTER SCHWEINERÜCKEN

an einem Salat von marinierten Pfifferlingen  
und Granberrys <sup>B, I, N</sup>

**11,30 €**

### LACHSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

auf Pfifferling- Chorizoragout  
und Kräuterkartoffelpüree <sup>E. 1., G, H, N</sup>

**18,50 €**

### ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET AUF PFIFFERLINGEN

Lauchzwiebel und Drillingen <sup>B, H, N</sup>

**18,20 €**

### SPAGHETTI A`LA CREME MIT PFIFFERLINGEN

Speck und Oregano <sup>3, 4, E.1., H</sup>

**14,20 €**

**GUTEN APPETIT WÜNSCHT KÜCHENCHEF TOBIAS MAUERSBERGER & TEAM**

