

Pfifferlinge, gesucht und gefunden...!

Pfifferlings - Rahmsuppe mit Walnussbrot-Croutons		5.50
Pfifferlings - Salat Gebratene Pfifferlinge und Pfirsichspalten, serviert mit Pflücksalat an Ziegenmilchdressing	Vorspeise	10,50
dazu servieren wir auf Wunsch: gebratene Streifen von der Paderborner Maishähnchenbrust gebratene Rindersteakstreifen gebratene Ziegenkäserolle	Hauptspeise plus plus plus	14,50 4,50 6,00 4,00
Pfifferlings - Röschi (vegan) Kartoffelrösti, serviert mit gebratenen Pfifferlingen in Sojarahm mit Gartenkräutern und konfierten Tomaten		14,50
Pfifferlings - Pasta Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen, schwarzem Sommertrüffel und Pinienkernen in rahmiger Kräutersauce	Vegetarisch mit Hähchenbruststreifen	13,00 17,50
Pfifferlinge mit Speck und Kräutern gebraten serviert in rahmiger Kräutersauce und gebackenen Drillingskartoffeln und wahlweise pur, auf Anfrage auch vegan... oder Schweinefilet im Speckmantel gebraten oder Lachsfilet, 200g oder Entrecote, 250g		12,50 17,50 18,50 22,50

Weinempfehlung

Grüner Veltliner, Bauer, Niederösterreich · Österreich · 2016

Bouquet von Apfel, saftig-gelben Früchten und Kräutern und mit genügend Säure, um trotzdem sommerlich zu schmecken. Zu leichten Gerichten oder einfach zum 1. Sonnenstrahl.

1 dl 4,00 - 2,5 dl 9,50 - Flasche 7,5 dl 25,00

Chateau La Tuilerie des Combes AOC · Cuvée Merlot/Cabernet Franc · Lussac St. Emilion · Frankreich

Die Trauben werden von Hand gelesen und 18 Monate in französischen Eichnfässern ausgebaut. Ein gehaltvoller Wein mit Brombeer- Kirsch- und Zedernholznoten.

Samtig am Gaumen, langer, harmonischer Abgang

1 dl 5,50 - 2,5 dl 12,50 - Flasche 7,5 dl 35,00