

Es ist wieder Pfifferlingszeit...

Pastete von der Kalbsleber mit frischen, gebratenen
Pfifferlingen A) (G) M)

frischer Ruccola | Waldbeersugo | geröstetes
Steinofenbaquette

Pfifferling-Creme-Suppe A) (I) G)

eingelegte Pfifferlinge | frische Kräuter | Weißgebäck

Gebratenes Heilbuttfilet D) (I) (G) M)

Beurre blanc | in Butter geschwenkte Pfifferlinge | Kartoffel-
Sellerie-Püree

Frische Rahmpfifferlinge an hausgemachter Pasta A) (G) M)

Wahlweise dazu:

Tranchen vom Rinderfilet