

Pfifferlingszeit

Löwenzahn – Wildkräuter-Salat mit gebratenen Pfifferlingen € 15

Pappardelle mit Rahmpfifferlingen | jungem Lauch | Kirschtomaten | Grana Padano € 23

Gebratene Pfifferlinge | Broccoli | Kräuterdip | Butterkartoffeln € 25

Wahlweise dazu:

Kalbsrücken +€ 24

5 Riesengarnelen +€ 19

Lachsfilet +€ 22



Weinempfehlung

Lugana „LIMNE“ D.O.C., Lombardei 0,2l € 13

Grüne Früchte, Äpfel, leicht und beschwingt. Am Gaumen sehr fruchtig mit ganz weicher Säure, anhaltend und vollmundig. 0,75l € 42

2023 Grauer Burgunder, Weingut Münzberg, Pfalz 0,2l € 15

Ein frischer, saftiger Grauburgunder mit nussigen, rotbeerigen Aromen und einem cremigen Abgang. 0,75l € 49