

## **Pfifferling Saison | Chanterelles season**

### ***Suppe | Soup***

Pfifferlingcremesuppe | Weintraubenspieß

Chanterelles cream soup | Wine grape pike

6,50

### ***Vorspeisen | Starter***

Büffelmozzarella | Pfifferlingen | Zwiebeln | Kirschtomaten | Baby Leaf

Buffalo mozzarella | Chanterelles | Onions | Cherry tomato | Baby leaf salad

14,50

### ***Zwischengang | intermediate course***

Serviettenknödel | Pfifferlinge | Rahm

Napkin dumplings | Chanterelles | Cream

11,50

### ***Hauptgang | Main course***

Blattsalat | Pfifferlinge | karamellisierten Ziegenkäse | Speck

Leaf salad | Chanterelles | Caramelized goat cheese | Bacon

15,50

Bandnudeln | Olivenöl | Pfifferlingen | Brombeeren | Hartkäse

Pasta | Olive oil | Chanterelles | Blackberries | Hard cheese

17,50

Rumpsteak 180gr | Pfifferlinge | Polenta | Thymianjus

Rumpsteak 180 gr | Chanterelles | Polenta | Thyme jus

27,50

***Unser Aperitifempfehlung | Our Aperitif recommendation***

Glass 0,11 | Bottle

Ruggeri Rosé di Pinot Brut  
Vino Spumante Brut

7,00 | 49,50

Ruggeri Giustino B  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

11,00 | 75,00

***Unsere Weinempfehlung | Our wine recommendation***

Glass 0,21 | Bottle

Weingut Studier, Blanc de noir  
Pfalz, Germany

9,00 | 30,00

Frescobaldi Alie Rosé IGT  
Toscana, Italy

11,50 | 40,00

Les Céspages Merlot, I.G.P Pays d'Oc  
France, Baron Philippe de Rothschild

12,50 | 42,00