

PFIFFERLINGSZEIT IM LANDHOTEL

UNSERE AKTIONSWEINE

Lemberger QbA fruchtig, weiß gekellert Weinkellerei Hohenlohe – Fürstenfass <i>0,25l</i>	5,1
Rosé trocken, Qualitätswein Kochertal Kellerei <i>0,25l</i>	4,1
Riesling trocken, Kabinett Beilsteiner Wartberg, <i>0,25l</i>	4,9

SPEISEN

Frische Pfifferlingscremesuppe mit kleinen Pfifferlingen, Gartenkräutern und Brotcroutons <i>(acg)</i>	5,9
Bunte Salatplatte mit verschiedenen Rohkostsalaten und gebratenen Pfifferlingen und Himbeer-Dressing <i>(gim)</i>	10,9
Ragout von frischen Pfifferlingen mit hausgemachten Semmelknödeln und Beilagensalat <i>(acgim)</i>	16,9
Unsere Küche empfiehlt Gebratenes Rindersteak mit sautierten Pfifferlingen und Rahmtagliatelle <i>(acgi)</i>	21,9
Frische Pasta in Pfifferlingrahmsoße mit Kirschtomaten und Rucola, dazu Parmesanflocken mit Beilagensalat <i>(acgim)</i>	16,9
Hausgemachte Pfifferlings Maultaschen in Rahmsoße mit Beilagensalat <i>(acgim)</i>	16,9

Allergenkennzeichen bezieht sich auf die
Buchstaben - die Liste liegt aus.
Alle Preise in €.

