

Pfifferlingszeit im Herrenhaus

Cremige Pfifferlingsuppe mit
krossen Parmesanchips und
frischer Kresse

7.50

Zwischengang

Sautierte Pfifferlinge mit
Kräuterrührei auf Vollkornbrot und
kleinem Beilagensalat

13.50

Hauptgerichte

Sommerliche Blattsalate mit
marinierten Pfifferlingen
und einem Lachsfilet mit
Kraüterkruste

15.50

Pikantes Pfifferlingsragout mit
hausgemachtem Semmelknödel
und Schnittlauchschmand

16.80

Rosa gebratener Lammrücken mit
Pfifferlingen, mediterranem
Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

18.50