

## EMPFEHLUNG DES HAUSES

.....mit pfifferlingen

€

### **Cremesuppe von frischen Pfifferlingen** (g)

mit seinen Schupnudeln



6,50

### **Pfifferlinge à la Crème** (a, c, g)

im Zwiebeln, Tomaten, Gartenkräutern in Sahnesauce dazu gebratenen Semmelknödelscheiben

17,50

### **Hausgemachte Tagliatelle** (a, c, g)

mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten, Junglauch in Parmesanbutter geschwenkt

16,50

### **Gebratenes Atlantik-Lachsfilet vom Grill**

im Kartoffelmantel auf Pfifferlingratatouille und rote Linsentaler

23,50

### **Rumpsteak vom Grill**

auf Pfifferlingrösti mit geschmorten Kirschtomaten und Portweinjus

27,50

### **Medaillons vom Schweinefilet** (a, c, g, 2, 3)

in Pfifferlingrahmsauce mit hausgemachten Speck-Kartoffelkrokettchen

22,50

### **Paniertes Schweineschnitzel "Schwarzwälder Art"** (a, c, g, 2, 3)

mit Rahmpfifferlingen, gegrilltem Bacon und Spätzle

19,50

### **Hähnchenbrustfilet** (a, c, g, l, 5)

mit Pfifferlingen und Sauce Hollandaise überbacken dazu hauseigene Pfifferlingschupnudeln

18,50

.....Hausgemachte Waffeln

### **Pfifferlingwaffel** (a, c, g)

Herzhafter Teig mit frittiertem Junglauch und Crème-Fraichedip



12,50

### **Lachswaffel** (a, c, g)

Herzhafter Teig mit hausbeiztem Lachs an meerrettic-espuma & wasabimeerrettich dazu kartoffelstroh wahlweise mit 2 Rießengambas + 10,00 €

12,50

### **Cheesewaffel** (a, c, g)

Herzhafter Teig mit Ofenkäse an Crème-Fraichedip

9,50

### **Veggiewaffel** (a, c, g)

Herzhafter Teig mit Ratatouillegemüse & geschmorten Kirschtomaten an Guacamole - Crème

9,50

