

Saisonkarte „Pfifferling“



Suppe:

Pfifferlings-Rahm-Suppe mit Schnittlauch 6,90 €

Hauptgerichte:

Pfifferlings-Burger - Rinderhackfleisch im Briochebrötchen mit Salat, gebratenen Pfifferlingen, Preiselbeeren, Bacon, Zwiebeln und Kräuter-Joghurt-Dressing, dazu Pommes Frites ^{11, Ei, G (Weizen), M} 19,90 €

Vitaminsalat mit verschiedenen Blattsalaten der Saison, gebratenen Pfifferlingen und Käsestreifen, dazu Baguette und Kräuterbutter ^{4, G (Weizen), M} 18,50 €

Riesen-Kartoffelrösti mit frischen Pfifferlingen und Salatbukett ^{4, 11, G (Weizen), M} 19,50 €

Schweineschnitzel mit gebratenen Pfifferlingen und dazu wahlweise Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes Frites ^{4, 11, G (Weizen), M} 24,90 €

*Pfifferlings-Platte für 2 Personen
Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit frischen Pfifferlingen,
Rührei, Kroketten und Salatbeilage* ^{Ei, M} 44,50 €

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 = koffeinhaltig, 14 = chininhaltig

Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide, S = Sellerie, E = Erdnüsse, Se = Sesamsamen, Ei = Eier, K = Krustentiere, N = Schalenfrüchte, Sj = Soja, M = Milch einschl. Laktose, F = Fisch, Sn = Senf, Sw = Schwefeldioxid, Sulfite ab 10mg pro kg bzw. pro Liter