

# Monatskarte

## Monthly Menu

### Hausgemachte Serviettenknödel

mit Geflügel Bacon & Pfifferling-Rahmsauce an Salatbouquet (A1,D,F,G,J,I) 15,00 €  
*Homemade napkin dumplings with chicken bacon & chanterelle cream sauce with salad bouquet*

### Pfifferlingssalat

Salat der Saison in Balsamico-Dressing mit Parmesan & gebratenen Pfifferlingen (G,I,J,F) 18,00 €  
*Chanterelle salad in balsamic dressing with parmesan & fried chanterelles*

### Tagliarini Pfifferlinge

mit frischgebratenen Pfifferlingen, Zwiebeln & Pancetta in Kräuter-Weißweinsauce (A1,D,G,I,J,K) 20,00 €  
*Tagliarini chanterelles with freshly fried chanterelles, onions & pancetta in a herb & white wine sauce*

### Kalbskotelett

vom Grill auf Kartoffelpüree, grünem Spargel & Pfifferling-Kräutersauce (A1,G,I,J) 39,00 €  
*Veal cutlet grilled on mashed potatoes, green asparagus & chanterelle herb sauce*

#### Allergene Kennzeichnung

A1 = Weizen A2 = Roggen A3 = Gerste A4 = Hafer A5 = Dinkel A6 = Khorsan-Weizen B = Krebstiere/Muscheln C = Fische D = Eier E = Erdnüsse  
F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H1 = Mandel H2 = Haselnuss H3 = Walnuss H4 = Kaschnüsse H5 = Pecannüsse H6 = Paranüsse H7 = Pistazie  
H8 = Macadamia/Queenslandnüsse I = Sellerie J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid  
M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel