

Monatskarte

Monthly menu

Jakobsmuschel auf Erbsenpüree & gebratenen Pfifferlingen in Safran-Schaum (B,F,G,I)	13,90 €
<i>Scallop on mushy peas & fried Chanterelles in saffron foam</i>	
Wildkräuter Salat in Balsamico-Dressing mit Parmesan & gebratenen Pfifferlingen (F,G,I,J)	14,90 €
<i>Wild herb salad in balsamic dressing with parmesan & fried chanterelles</i>	
Tagliarini mit gebratenen Pfifferlingen, Speckwürfeln & Kirschtomaten in Kräuter-Weißwein-Jus (D,A,G,M)	15,90 €
<i>Tagliarini with fried chanterelles, diced bacon & cherry tomatoes in herb & white wine jus</i>	
Rinderfiletmedaillons vom Grill an Keniabohnen, Kartoffelgratin in Pfifferling-Rahm-Sauce (G,M,I)	31,90 €
<i>Beef fillet medallions from the grill with kenya beans, potato gratin in a chanterelle cream sauce</i>	

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milchprotein H = Schalenfrüchte I = Sellerie
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel