



## Aktuelle regionale Spezialitäten

### Vorspeisen

Sommerliche Salate in Kerbelvinaigrette  
mit frischen Pfifferlingen und Würfeln vom Angus-Roastbeef 10,50 €

Feines Pfifferlingragout auf Reibeplätzchen  
mit Rapunzelsalat und Streifen vom Stremellachs 12,30 €

### Suppen

Essenz von Romatomen mit Pestoklößchen 6,90 €

Schaumsüppchen von Pfifferlingen  
mit gegrillten Scampis 9,80 €

### Hauptgänge

Schweinefiletmedaillons auf Burgunder-Pfeffersahne mit  
Pfifferlingrührei dazu Bratkartoffeln in Vanillebutter 17,90 €

Gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingen  
und krossem Schwarzwälder Schinken in einer Käsesauce  
an grünen Butterschneidlinge 20,20 €

Gebratene Riesengarnelen im Zitrus-Chillisud  
auf mariniertem Rucola in Balsamico garniert mit  
glacierten Pfifferlingen, Parmesanhobelspänen und Pinienkernen 21,80 €

Pikante Spieße vom Angus Roastbeef  
auf mediterranem Gemüsebeet mit Pfifferlingen  
in Thymianjus an gebackenen Kartoffelscheiben 22,70 €

Kalbsfleischtasche gefüllt mit Pfifferlingen in Zwiebelglace  
mit gebackenen Sahnekartoffeln  
und sommerlichen Blattsalaten 25,50 €

### Dessert

Rosmarin Panna Cotta an Himbeerschaum 6,40 €

Erdbeersorbet auf Cassisespuma  
mit einem karamellisierten Haselnuss-Brioche 7,80€