

FRISCHE PFIFFERLINGE

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen ^g	8,9
Hausgemachte Kartoffelröstis ^{c,j,2,3} gebratene Pfifferlinge Salatbouquet	17,4
+ hausgebeizter Lachs ^{d,f,j}	+ 9,5
Sommerliche Blattsalate ^{g,j} gebratene Pfifferlinge Orangendressing Grana Padano	21,4
+ gebratenes Lachsfilet ^{a,d}	+ 12,5
„Heidjer-Teller“ ^{c,g,j} gebratene Pfifferlinge Rührei Bratkartoffeln Salat	26,8
Tagliatelle in feinem Pfifferlingsrahm ^{a,c,g} Gewürztomaten Rucola	23,5
Cremiges Pfifferlingsragout Hausgemachte Semmelknödel ^{a,c,g,i,j}	19,8
+ Schnitzel Wiener Art ^{a,c,5}	+ 9,5
+ gebratene Brust vom Maishähnchen	+ 10,5
+ gebratenes Zanderfilet ^{a,d,f}	+ 12,5
+ Mixed Grill (Rind Schwein Hähnchen)	+ 14,5

*Zu allen Speisen servieren wir Ihnen Brot und Butter oder einen Tages-Dip.
Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagenänderungen 1,50 € berechnen.*

Portion Pfifferlingsragout als Beilage zu anderen Gerichten	8,5
Portion gebratene Pfifferlinge als Beilage zu anderen Gerichten	9,8

Allergene & Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst, 13= gentechnisch verändert a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m= Lupine, n= Weichtiere