

# pfiffige sommerideen

Kartoffel-Pfifferlingcremesuppe mit frischer Petersilie und Sauerrahm, dazu Baguette	4,50
Buntes Pfifferlingsrührei mit Paprika und Lauch auf Schwarzbrotstücken, dazu einen kleinen Salat	6,90
Blätterteigstrudel gefüllt mit Pfifferlingen, Schinken, Lauch und Käse an knackigen Salaten	9,90
Gratin von frischen Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle mit Speck und Zwiebeln	9,90
Bunte Salatvariation an hellem Aceto-Balsamicodressing mit gebratenen Pfifferlingen, Parmaschinken und Parmesanspäne, dazu Baguette	10,90
Gegrilltes Schweinefilet in Pfifferlingsrahm, dazu hausgemachte Nussspätzle und Salate der Saison	14,90
Rahmpfifferlinge mit Serviettenknödel	7,90
Gegrillte Hähnchenbrust auf Toast, überbacken mit Pfifferlingrahm und Käse an kleiner Salatgarnitur	10,90
<b>Und zum Dessert:</b> Crêpes gefüllt mit Blaubeerquark	4,90
<b>Unsere Getränkeempfehlung:</b> Hausgemachter Holunderblütensirup aufgefüllt mit Prosecco (0,1 l.)	3,90

KOST BAR

modern essen und trinken.