



PFIFFERLINGS-KARTE



VORSPEISEN - KLEINE GERICHTE

Semmelknödel Carpaccio

mit gebratenen Pfifferlingen, roten Zwiebeln, Parmesan-Creme, Rauke und Kräuteröl (vegetarisch)

15,90

Pfifferlings-Bruschetta

auf schwarzem Godji-Beerenbrot mit einem kleinen bunten Wiesenkräutersalat (vegan)

16,90

Carpaccio vom Heimischen Weiderind

mit gebratenen Pfifferlingen, Rauke, Grana Padano, gerösteten Pinienkernen und Kräuteröl



16,90

HAUPTGERICHTE

Kotelette vom Duroc-Schwein

mit Kartoffelstampf, Karotten-Püree und Pfifferlingen



29,90

Perlgraupenrisotto mit Pfifferlingen

mit krossem Pancetta, Frühlingszwiebeln und einer Zitrusnote

19,90

Ravioli mit Pfifferlingen

in weißer Trüffelcreme mit Zitronen-Pesto, gehobeltem Grana Padano und gerösteten Pinienkernen (vegetarisch)

20,90

Wahlweise als Topping zu allen Gerichten

sautierte Pfifferlinge (vegetarisch oder vegan)

7,00

DESSERT

Schokoladen-Pfirsich Tartlette

mit Schattenmorellen Ragout und Yuzu-Perlen



10,90



CHANTERELLE MENU

STARTERS - SMALL DISHES

Bread Dumpling Carpaccio

with sautéed chanterelles, red onions, parmesan cream, arugula, and herb oil (vegetarian)

15,90

Chanterelle bruschetta

on black goji berry bread with a small, colorful meadow herb salad (vegan)



16,90

Carpaccio of local Pasture-Raised Beef

with sautéed chanterelles, arugula, Grana Padano, roasted pine nuts and herb oil

16,90

MAIN COURSES

Duroc pork chop

with mashed potatoes, carrot purée, and chanterelles



29,90

Pearl barley risotto with chanterelles

with crispy pancetta, a hint of citrus, and spring onions

19,90

Chanterelle ravioli

in white truffle cream with lemon pesto, shaved Grana Padano, and roasted pine nuts (vegetarian)

20,90

Optional topping for all dishes

sautéed chanterelles (vegetarian or vegan)

7,00

DESSERT

Chocolate peach Tartlet

with morello cherry ragout and yuzu pearls



10,90