

# *Unsere saisonale Empfehlung*

## *Our seasonal recommendation*

***Terrine vom Ziegenkäse mit frischen Pfifferlingen  
an Rauchlachsrose (4) und Kräuterschaum***  
*Tureen of goat cheese with chanterelles,  
Rose of smoked salmon (4) and herb cream*

*Euro 11,90*

***Panna Cotta von Pfifferlingen  
mit Scheiben von der Barberie Entenbrust***  
*Panna Cotta of chanterelles  
with slices of barberie duck breast*

*Euro 13,50*

***Kräuteromelette, gefüllt mit gebratenen Pfifferlingen und Tomaten,  
gratiniert mit jungem Gouda(3)(4)***  
*Omelette with herbs, stuffed with fried chanterelles and tomatoes,  
gratinated with gouda cheese (3)(4)*

*Euro 10,50*

***Rahmsuppe von Pfifferlingen  
mit Speckcroûtons(4)***  
*Cream soup of chanterelles  
with bacon croûtons(4)*

*Euro 7,50*

***Sommerliche Blattsalate in Kräutervinaigrette  
mit frischen Pfifferlingen***  
*Seasonal leaf salad in herb vinegar  
with chanterelles*

*Euro 12,80*

***Cremiges Risotto  
mit sautierten Pfifferlinge***  
*Risotto with sauteed chanterelles*

*Euro 14,50*

***Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste gebacken  
auf gebratenen Pfifferlingen dazu Schupfnudeln(4)***  
*Veal steak with herb crust, fried chanterelles and noodles (4)*

*Euro 22,50*

Zusatzstoffe: (1) koffeinhaltig, (2) mit Farbstoff, (3) chininhaltig, (4) mit Konservierungsstoff  
(5) mit Antioxidationsmittel, (6) mit Geschmacksverstärker, (7) geschwärzt, (8) geschwefelt