

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

APERITIF

BIRNEN-HOLUNDER BELLINI Prosecco
8€

UNSERE HAUSGEMachten LIMONADEN

Erdbeer-Maracuja | Rosmarin-Holunder | Kirsche-Minze
0,4l 6,50€

WEISSWEIN

ALTE SCHMIEDE SOMMER CUVÉE
Riesling & Silvaner | Biowein | Bernhard Räder | Rheinhessen
0,1l 4,00€ | 0,2l 8€ | 0,75l 28€

ROSÉWEIN

ALTE SCHMIEDE PRIMITIVO ROSÉ
Mocavero | Apulien
0,1l 4€ | 0,2l 8€ | 0,75l 28€

VORSPEISE

KNACKIGER RUCOLASALAT
frische Pfifferlinge | Mortadella | Parmesan | karamellisierte Nüsse
Vorspeise 9,90€ Hauptspeise 17,90€

SUPPE

PIFFERLING-CREMESUPPE
Spinat-Ravioli | Croutons
10,90€

HAUPTGERICHTE

LIMETTEN-LINGUINE
gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln in Safran-Rahm |
Räucherlachs | Pinienkerne | Parmesan
24€

RAVIOLINI
GEFÜLLT MIT PIAMONT SALAMI
Salbeibutter | frische Pfifferlinge | Parmesan
19,90€

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
Pfifferlinge in Rahm | Kartoffelkroketten
32€

WILDLACHS GEBRATEN
Pfifferling-Feigen-Risotto | Chimichurri
26€

EXTRA BEILAGEN (AUFPREIS)
Pfifferlinge gebraten mit Zwiebeln & Tomaten 7,50€
Pfifferlinge in Rahm mit Zwiebeln & Tomaten 8€

Selbstverständlich auch zu Gerichten aus unserer Speisekarte!

