

**Pfifferling - Cremesuppe  
und Lachscroutons**

*Chanterelle-Cream soup  
with salmon croutons*

4,90 €

---

**Sommerliche Blattsalate  
mit gebratenen Pfifferlingen  
und Speckwürfeln,  
Balsamico - Dressing**

*Summerly leaf salad  
with fried chanterelles  
and bacon bits,  
balsamic vinaigrette*

8,90 €

---

**Bunte Farfalle  
mit frischen Pfifferlingen  
und sautierten Räucherlachsstreifen  
in einer leichten Crème -Sauce**

*Variiegated pasta „Farfalle“  
with fresh chanterelles  
and strips of sautéed smoked salmon  
in a light cream sauce*

9,90 €

---

**Gebratenes Zanderfilet  
auf Pfifferling-Kirschtomatengemüse  
mit Salzkartoffeln**

*Roasted filet of pike perch  
on chanterelles and cherry tomatoes  
with boiled potatoes*

13,90 €

---

**Zart gebratene Schweinemedallions  
auf Rahmpfifferlingen, Butterspätzle  
und kleinem Salat**

*Gently roasted medallions of pork  
on cream chanterelles, buttery spaetzle  
and side salad*

17,50 €

---

**Crème Brulée  
mit karamellisierten Walnüssen  
und Kokosnusseis**

*Crème Brulée  
with caramelized walnuts  
and coconut ice cream*

5,90€

