

# Wir empfehlen . . . frische Pfifferlinge & lebendfrische Karpfen



## VORSPEISE

### **P**ffiffer Bruschetta

in Olivenöl geröstete Weißbrotscheiben mit frischen Pfifferlingen,  
Tomaten, Zwiebeln, gehobelem Parmesan und kleinem Salatbukett .....10.8o €



## SUPPE

### **R**ahmsuppe von frischen Pfifferlingen

mit Pfiffereinlage .....4.2o €

## HAUPTGÄNGE

### **F**rische Pfifferlinge in Rahm

serviert mit zwei kleinen Semmelknödeln und einem bunten Salatteller .....14.8o €

### **F**rische Pfifferlinge in Kräuterrührei

mit knusprigen Bratkartoffeln und einem bunten Salatteller .....14.8o €

### **S**chweine-Leber *natur gebraten*

**an feiner Portweinsauce - mit frischen Pfifferlingen**

dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und ein bunter Salatteller .....14.8o €



### **F**risches Karpfen-Filet *gebacken*, **mit hausgemachter Remouladensauce**

dazu reichen Kartoffelsalat und einen bunten Salatteller .....14.2o €

### **F**risches Karpfen-Filet *gebraten – vom Grill*

mit buntem Pfannengemüse, Rieslingschaum und Kartoffeln .....14.8o €

### **½ fränkischer Karpfen, gebacken** (100g / 3.oo €)

dazu ein großer Salatteller mit Kartoffelsalat .....n. Größe

### **½ fränkischer Karpfen *BLAU* - im Wurzelsud gegart** (100g / 3.oo €)

mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und bunten Salaten .....n. Größe