

## FRISCHE PFIFFERLINGE

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen <sup>g</sup>	7,9
Unsere Kartoffelröstis <sup>c,2,3</sup>	
gebratene Pfifferlinge   Salatbouquet	16,5
+ hausgebeizter Lachs	23,9
Bunter Vitamin-Salat <sup>g,j</sup>	
gebratene Pfifferlinge   Himbeerdressing   Grana Padano	21,4
„Heidjer-Teller“ <sup>c</sup>	
gebratene Pfifferlinge   Rührei   Bratkartoffeln   Salat	25,7
Tagliatelle <sup>c,g</sup>	
Pfifferlingsragout   Gewürztomaten   Rucola	23,5
Pfifferlings-Schnitzel Wiener Art <sup>a,c,g</sup>	
Pfifferlingsragout   Bratkartoffeln   Salat	27,9
Medaillons vom Schweinefilet <sup>a,c,g</sup>	
Pfifferlingsragout   Kroketten   Salat	31,9

### Unser Sommergericht:

#### Gebratenes Pfifferlingsgemüse

Blattsalate | Balsamico-Dressing

+ Büffel-Mozzarella mit Pesto von getrockneten Tomaten <sup>g,h</sup>	22,9
+ auf der Haut gebratenes Lachsfilet <sup>d</sup>	26,4

*Zu allen Speisen servieren wir Ihnen Brot und Butter oder einen Tages-Dip.  
Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagenänderungen 1,50 € berechnen.*

Portion gebratene Pfifferlinge als Beilage zu anderen Gerichten	9,4
---	-----

#### Allergene & Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst, 13= gentechnisch verändert a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m= Lupine, n= Weichtiere