



PFIFFERLINGS-KARTE

VORSPEISEN - KLEINE GERICHTE

Pfifferlings Tatar

mit roten Zwiebeln, Knoblauch, Dijon-Senf, Kapern, Petersilie, bunten Sommertomaten, Olivenöl und Rotebeete-Crunch dazu Münchner Malzbrot (vegan) 13,90

Pfifferlings-Bruschetta

auf schwarzem Godjibeeren Brot mit Rote Beete Crunch dazu einen kleinen Wiesenkräutersalat (vegetarisch) 15,90

Cappuccino vom Pfifferling

mit bunten Ringelblumenblütenblättern und Schnittlauch-Trüffelöl dazu Brotauswahl (vegetarisch) 10,90

HAUPTGERICHTE

Tranchierter Rinderrücken vom Deutschen Weiderind (250g)

mit Pfifferlings-Butter, Fingermöhren und gebratenen Macaire-Kartoffeltaler 37,90



Südtiroler Schlutzkrapfen

gefüllt mit Mangold und Pinienkernen dazu gebratene Pfifferlinge, rote Zwiebeln, bunte Sommertomaten, Schnittlauch-Trüffelöl und gehobelte Parmesan-Splitter (Vegetarisch) 20,90

Tagliatelle mit Pfifferlingen

im Weißweinsud geschwenkt mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Pinienkernen und Rote Beete Püree (vegan) 18,90

Wahlweise als Topping

Pfifferlinge in Butter und Weißwein geschwenkt mit Zwiebeln und Petersilie (vegetarisch oder vegan) 7,00

DESSERT

Hausgemachter Ofenfrischer Schokoladen Cookie

mit Macadamia Nüssen, Buttercreme und frischen Pfälzer Erdbeeren (vegetarisch) 9,90





CHANTERELLE MENU

STARTERS - SMALL DISHES

Chanterelle tartare

with red onions, garlic, Dijon mustard, capers,
parsley, colourful summer tomatoes, olive oil and beetroot
crunch served with Munich malt bread (vegan)

13,90

Chanterelle bruschetta

on black Godji berry bread with beetroot crunch
served with a small meadow herb salad (vegetarian)

15.90

Chanterelle cappuccino

with colourful marigold petals and chive
truffle oil served with a selection of breads (vegetarian)

10,90

MAIN COURSES

Carved saddle of German beef (250g)

with chanterelle butter, finger carrots
and fried Macaire potato thaler



37,90

South Tyrolean Schlutzkrapfen

filled with chard and pine nuts served with fried
chanterelles, red onions, colourful summer tomatoes, chives,
truffle oil and shaved Parmesan (vegetarian)

20,90

Tagliatelle with chanterelles

tossed in white wine stock with spring onions, garlic,
pine nuts and beetroot puree (vegan)

18.90

Optional topping

Chanterelle tossed in butter and white wine
with onions and parsley

7,00

DESSERT

Homemade oven-fresh chocolate cookie

with macadamia nuts, buttercream and fresh
Palatinate strawberries (vegetarian)



9,90