

**Aperitif des Monats:**

Martini Bianco mit Prosecco  
Zitrone und Eiswürfel 0,2 l 5,50

Rote Grapefruit alkoholfrei  
mit alkoholfreiem Sekt, Grapefruitsirup,  
Sodawasser und Eiswürfeln 0,2 l 6,00

**Unsere Weinempfehlung des Monats:**

Weingut Wechsler  
Scheurebe trocken 0,2 l 7,40

Cantina Valpantena Veneto  
Chiaretto Bardolino D.O.C trocken 0,2 l 5,60

**Unsere besondere Empfehlung:**

Klare Rinderkraftbrühe mit frischen Pfifferlingen 5,50

Pastinakencremesuppe mit Räucherlachs 6,20

Gebratene Pfifferlinge mit Toast 9,20

Zart rosa Kalbsteak 24,80  
angerichtet mit frisch gebratenen Pfifferlingen,  
dazu reichen wir Dauphinekartoffeln  
und einen Gemüseteller

Fettuccine 13,50  
mit frischen Pfifferlingen in Kräuter-Schinken-Sahne-Sauce

Großer Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen und Toast 13,50

Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Pfifferlingen,  
Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und einem Salatteller 19,80

Putenbruststeak vom Grill 18,20  
mit gebratenen Pfifferlingen  
und einem Berg gartenfrischer Salat

Rinderfilet vom Angusrind 24,80  
überzogen mit frischen Pfifferlingen  
Rucola und Parmesan, dazu Rotweinsauce und Fettucine