



Empfehlungen des Küchenchef

Portion in Butter gebratene Pfifferlinge - 30.-* V

mit Schalotten und Kräutern / Knöpfle C, E

Poêlée de girolles sautées au beurre / échalotes / fines herbes / Knepfle

Zanderfilet auf Kräuterpfifferlinge - 39.-

Orangen-Butter-Sauce B, E, F / **Blattspinat / neue Kartoffeln**

Filet de sandre grillé / girolles sautées aux fines herbes /

Sauce au beurre d'orange / épinards / pommes de terre nouvelle

Geschmorte, zarte Schweinebäckchen ♥ - 31.-

gebratene Pfifferlinge / Saisonales Gemüse B, E, 10 / **Kroketten**

Joue de porc – cuisson tendre au four /

Girolles sautées aux fines herbes / bouquet des légumes / croquettes fait maison

Gebratene Hähnchenbrust - 26.-

Pfifferlingrahmsauce / Knöpfle C, E

Blanc de poulet grillée / Sauce aux girolles à la crème / knepfle fait maison

Argentinisches Rumpsteak 230 g, ♥ - 42.-

gebratene Pfifferlinge / Portweinjus E, F

Saisonales Gemüse B, E, 10 / **Pommes**

Rumsteak de bœuf grillé 230 g, Girolles sautées aux fines herbes /

Sauce au porto / bouquet des légumes / frites

Unsere Weinempfehlung

2019er Barón de Ley 'Reserva' aus dem Rioja, trocken 0.1 9.-

Tempranillo, Maturana, Graciano (A 14,5/GS 5,4/Rz 0,9)

20 Monate in alter amerikanischer Eiche und 2 Jahre auf der Flasche gereift.

Angenehmes Buket, kräftiger Abgang. Bekanntes Weingut aus der Rioja Spanien.