



## **Pfifferlinge++Pfifferlinge++Pfifferlinge**

### **Insalata „canterello“**

gebratene Pfifferlinge und italiensches Gemüse  
auf frischen Blattsalaten,  
Rucola, Balsamicodressing  
€ 13,50

### **„Pfifferlingsbowl“**

lauwarmer Quinoa mit Pfifferlingen, gebratenem Speck,  
Schafskäse, getrockneten Tomaten  
und Pinienkernen  
€ 14,50

### **Grüne Bandnudeln**

mit Pfifferlingen, geschmolzenen Zwiebeln  
und frischen Tomaten in Rahmsauce  
€ 14,50

### **Gebratenes Saiblingsfilet**

mit frischer Zitrone auf  
Pfifferling-Safranrisotto  
€ 21,50

### **Kalbsrückengeschnetzeltes**

mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce,  
dazu gebratene Gnocchi  
€ 24,50

#### Unser Weintip:

*Gavi DOCG  
Cascine dell'Aureliana, Piemont*

Ein hervorragender Weißwein aus 100% Cortese Trauben gewonnen,  
zeichnet sich mit opulenten Aromen, lebendiger Fruchtigkeit und  
blumigen Noten aus. Mit genau dem richtigen Maß an knackiger  
Säure und Noten von reifen Früchten.

Glas 0,2l € 7,50  
Flasche 0,75l € 25,00