



## *Frische Pfifferlinge Saison 2011*

schmackhaft zubereitet mit feinsten Badischer Sahne und leichter Creme Frâiche dazu frische Kräuter nach eigenem Hausrezept von Gerhard Mußler.... auf Wunsch auch nur in Butter zubereitet

**Als Aperitif empfehlen wir...**

**Holundersirup mit feinem Winzersekt € 5.30**

### *Feine Vorspeisenvariationen....*

Pfifferlingcremesuppe in der Löwenkopfschüssel mit Grissini € 5.40

\*\*

Pfifferlingsminisüppchen im Weckglas mit Entenbrusttranchen € 6.50

\*\*\*

Pfifferlinge im Pfännchen überbacken dazu Toast € 9.-

\*\*

Pfifferlingen „natur“ gebraten an knackigen Blattsalaten € 11.50

\*\*

„Rund um den Pfifferling“

Leckere Vorspeisenvariationen € 12.50

\*\*

Jacobsmuschel fein in Butter gebraten serviert auf Melonencarpaccio und Pfifferlingen € 14.80

### *Vegetarische Gerichte mit Pfiff.....*

Knusprige Kartoffelrösti oder Spätzle mit Cremepfifferlingen € 15.80

\*\*

Cremepfifferlinge mit hausgemachten Semmelknödel € 15.80

**Als Vorspeise /oder Minihunger € 11.50**

\*\*

Pasta mit Pfifferlingen Ruccola und Gemüse € 16.00

*Pfifferlinge mit Badischem Fleisch, Lamm und Fisch ...  
.... eine köstliche Verbindung...*

Schmackhafter Kalbsrücken mit Cremepfifferlingen dazu frische Gemüse und Spätzle € 29.50 Als Schnupperteller € 25.50

\*\*\*

Papillon vom Kalbsrücken auf Tomaten-Ruccolasalat mit Pfifferlingen an feinem Kräutersößli € 23.00

\*\*\*

Schweinefilet mit Cremepfifferlingen hausgemachte Spätzle und Gemüse

€ 24.80 Kleiner Schnupperteller € 20.40

\*\*\*

Rinderfilet mit Cremepfifferlingen frischen Gemüse und knuspriger Kartoffelrösti € 31.00

\*\*\*

Zartes Lammfilet auf Gemüse-Pfifferlingen mit Kartoffelgratin € 25.00

\*\*

Zanderfilet zart in Butter gebraten auf Pfifferling-Sahnenudeln € 24.50

Gerne können Sie auch eine Portion Pfifferlinge zu einem anderen Gericht Ihrer Wahl bekommen... € 8.50

Teilen Sie uns bitte mit ob a la creme oder natur ...

*Pfifferlingsmenü*

Vorspeisenvariation „Pfifferling“

\*\*

Cappuccini vom Pfifferling und Minisüppchen  
von der Strauchtomate

\*\*

Rinderfilet serviert mit Cremepfifferlinge  
Kartoffelrösti und Gemüse

\*\*

Dessertvariation „Storchen“

€ 49.50

Weinempfehlung...

Zur Vorspeise empfehlen wir einen schöne Glas Rosé Wein

Zum Hauptgang..

Badischer Winzerkeller „Cabernet Cuvee“ im Degustationsviertele € 9.20