

Wenn du denkst alles ist keinen Pfifferling mehr wert,

bei uns – da ist es umgekehrt !

**Kleine Portion frische Pfifferlinge**

mit Sauce Bearnaise, Grillspeck und Baguette

Eur 14,50

\* \* \*

**Samtsüppchen von Pfifferlingen** *vegetarisch*

mit einem Sahnetupfer serviert

Eur 6,50

Pfifferlingscreme mit einem Canapee von schottischem Rauchlachs

Eur 8,50

\* \* \*

**Variation von Salaten der Saison mit frischen Pfifferlingen**

Sauce Vinaigrette, Grillspeck und allerlei gerösteten Kernen

Eur 14,50

**Frische Pfifferlinge mit feinen Bandnudeln**

Schalotten, Knoblauch und gehobeltem Parmesan

Eur 18,50

**Probieren Sie einmal:**

**Allerbestes Black-Angus-Rindsgoulasch mit frischen Pfifferlingen**

auf feinen Bandnudeln im Pastateller

Eur 18,50

**Frische PFIFFERLINGE**

serviert mit einer Portion R ü h r e i (3 Stück)

und Salzkartoffeln ..... Eur 18,50





## Frische Pfifferlinge . . . . .

mit Kräuterbutter und goldbraunen Bratkartoffeln

serviert mit . . . . .

zwei panierten Schnitzeln vom Schweinerücken	Eur	23,00
<i>für den kleinen „Fleischhunger“ mit einem Schnitzel</i>	Eur	19,50
zwei naturgebratenen Schweinefilets	Eur	24,00
einem herzhaft gewürzten Rumpsteak	Eur	36,00
einem „Cordon Bleu“	Eur	28,00
gegrilltem Ikarimi – Lachsfilet	Eur	30,00
gebratenem Zanderfilet	Eur	28,00
einem Black - Angus - Filetsteak	Eur	39,00
gebratenen Riesengarnelenschwänzen	Eur	36,50

### „Frick’s Deli“

Eine Portion Pfifferlinge mit einem Black-Angus-Tournedo,  
einem goldbraunen Schnitzel und einer sautierten Riesengarnele  
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln . . . . . Eur 35,00

Unsere Weinempfehlung:

2017er **Grauburgunder „Vierlig“ extra trocken**

Heitersheimer Maltesergarten

Erz.Abfüllung Weingut Zähringer, Markgräfler Land

EUR 25,00

