

# Wochenkarte

## SUPPEN UND VORSPEISEN

Pfifferlingrahmsuppe  
mit Parmesan-Crostini 11 €

Pfifferlingsalat auf Zucchini carpaccio  
an Wildkräutern, mit gehobeltem Parmesan und Kräutervinaigrette 19 €

Rindertatar mit Burrata  
vermischt zu einer cremigen Tatar-Masse, an geröstetem Graubrot 21 €

## HAUPTGERICHTE

Bunter Sommersalat  
Variation von grünen Blattsalaten mit Aprikosen, Nektarinen  
und frischen Beeren, abgeschmeckt mit Mango-Dressing 16 €

*wahlweise dazu:*

Gegrillte Poulardenbrust +10 €  
Gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig +7 €  
Gebratene Pfifferlinge mit Speck und Petersilie +9 €

Königsberger Rotwildklopse aus Brandenburg  
in leichter Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und einem Beilagensalat 25 €

Gebratene Kalbsleber  
mit karamellisierten Äpfeln und Zwiebelringen,  
dazu Kartoffelbrei und Rotkohl 27 €

## Pfifferlingsspezialitäten

Tagliatelle Carbonara  
mit frischen Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan 27 €

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen  
in leichter Rahmsauce, dazu hausgemachtem Kartoffelstampf  
und einem Beilagensalat 29 €

Paniertes Kalbsschnitzel mit frischen Pfifferlingen  
in cremiger Rahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle 32 €

Hausgemachte Spätzle mit frischen Pfifferlingen  
in leichter Kräuterrahmsoße, dazu ein kleiner Beilagensalat 26 €  
(vegetarisch)

## EXTRAS

Gebratene Pfifferlinge (ca. 100 g) mit Speck und Petersilie  
als Beilage zu jedem Hauptgericht bestellbar 9 €