



## Gourmetkarte „ Pfifferlinge ! “

### **Pfifferling-Rahmsuppe**

€ 4,90

### **Bruschetta mit Strauchtomaten, frischen Pfifferlingen und mediterranen Kräutern**

€ 5,90

### **„Insalata Gallinacci“**

Sommersalate, Strauchtomaten und Gurken  
mit frischen, gebratenen Pfifferlingen, Schinkenwürfeln und Zwiebeln  
an einer Ofenkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm

€ 14,90

### **Pizza con „Spinaci e Gallinacci “**

Pizza mit frischen Pfifferlingen, frischem Blattspinat,  
Schinkenwürfeln, Zwiebeln und Mozzarella

€ 14,90

### **Frische Tagliolini - Dünne Bandnudeln**

mit einem Ragout von frischen Pfifferlingen,  
Schinkenwürfeln und Zwiebeln

€ 14,90

### **Rehschnitzelchen an frischen Pfifferlingen im Rahm und Rehjus**

mit hausgemachten Butterspätzle oder Kartoffelkroketten

€ 17,90

### **Zarte Filets vom Wiesenlamm an einer Wildkräuter-Lammjus**

mit frischen Pfifferlingen im Rahm und Drillingsröstkartoffeln mit Rosmarin

€ 20,90

---

### **Kleine Degustationsdesserts**

jeweils € 3,20

Mousse au Chocolat von 70%iger zartbitterer Schokolade

Feinfruchtige Limettenmousse mit Himbeer-Cassis-Sauce

Vanilleeis (2 Kugeln) mit hausgemachter, warmer Schokoladensauce

Pistazieneis (2 Kugeln) mit gehobelten, karamellisierten Mandeln und etwas Sahne

Malaga-Eis (2 Kugeln) mit Eierlikör und etwas Sahne

Erdbeer-Eis-Teller mit 2 Kugeln Bourbon-Vanille-Eis,  
frischen Heide-Erdbeeren und Sahne € 4,90

Hausgemachtes Tiramisu € 4,90