



## 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

### „Insalata Dorada“

**Zwei zart gebratene Doradenfilets an knackigen Sommersalaten**  
Strauchtomaten, Gurken, Paprika, geröstetem Knoblauch  
und einem feinen Knoblauchdressing (extra)  
€ 15,90

**Vegetarische Maultaschen mit Blattspinat und Mangold gefüllt  
an einer Gorgonzola-Sahne-Sauce**  
mit gebratenem, grünen Spargel und frischem Parmesan gratiniert  
und gerösteten Kürbiskernen  
€ 11,90

### 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  
€ 19,50

---

### 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