

## Es ist Pfifferlingszeit

<b>Portion gebratenen Pfifferlinge mit Speck</b> <sup>2a,52</sup>	<b>6.90</b>
<b>Bunt gemischter Wildkräutersalat</b> <sup>52,61,71,73,76</sup> mit gebratenen Pfifferlingen & Hausdressing	<b>vorweg 6.50</b> <b>10.90</b>
<b>Filetspitzen vom Schwein</b> <sup>2a,52</sup> mit Pfifferlingsrahm & Vierjahreszeiten Bratkartoffeln	<b>18.90</b>
<b>Angus Beef Burger</b> <sup>52,54,61,66</sup> Gaues Burgerbrötchen, gebratenen Pfifferlingen, hausgemachte Texas BBQ-Sauce & Steakhauspommes	<b>13.90</b>
<b>Kalbskotlett</b> <sup>2a,52</sup> mit gebratenen Speck-Pfifferlingen, hausgemachter Kräuterbutter & Vierjahreszeiten Bratkartoffeln	<b>23.90</b>
<b>Schnitzel vom Strohschwein</b> <sup>52,54,66</sup> mit gerahmten Pfifferlingen & Steakhauspommes	<b>18.90</b>
<b>Hausgemachte Tagliolini</b> <sup>52,54,66</sup> mit Kirschtomaten, gebratenen Pfifferlingen & Parmesan	<b>12.90</b>
<b>Schwarzwälder Kirschtörtchen</b> <sup>52,54,66</sup> weiße Mousse, Kirschgel, Schokoladenbiskuit & Sahne	<b>5.90</b>



## Weineempfehlung

<b>Saar Riesling QbA 2015 feinherb-trocken, Weingut Van Volxem, Mosel</b>	<b>0.75l 35.00</b>
<i>Vollmundiger, fruchtiger Riesling aus einer legendären Lage. Dieser Wein passt zu jedem Anlass, sensationeller Trinkfluss.</i>	