

## Spezialitäten der Saison / Specialites de la saison

Pfifferlingrahmuppe Soupe de chanterelles à la crème	6,50 €
<b>Vorspeise / Entrée</b>	
Pfifferlingsalat, geräucherte Entenbrust, Cumberlandsoße, Wildkräuter Salade chanterelles, poitrine de canard fumée, sauce cumberland, herbes sauvages	11,80 €
Pfifferling Flammkuchen Rahm, Speck, Zwiebeln, Käse Tarte flambée, chanterelles, crème, lardons, oignons, gratinée	13,80 €
Frische Pfifferlinge in Rahm, Speck, Zwiebeln, Nudelnest oder Semmelknödel Chanterelles fraîches à la crème, lard, oignons dans un nid de nouilles ou avec quenelle de pain	15,80 €
Lauwarmer Kalbskopf, frische gebratene Pfifferlinge, Vinaigrette, Kräuterkartoffeln Tête de veau tiède, chanterelles fraîches grillées, vinaigrette, pommes de terre aux herbes	17,80 €
Rehgeschnetzeltet mit frischen Pfifferlingen, Semmelknödel Émincé de chevreuil avec chanterelles fraîches, quenelle de pain	19,80 €
Sommer-Cordon Bleu (vom Schweinerücken) gefüllt mit Frischkäse, Schwarzwälder Schinken, Pfifferlinge, Kräuter, Rahmsoße, breite Nudeln Cordon bleu d'été (porc) farci de fromage frais, jambon de forêt noir, chanterelles et herbes, sauce crème accompagné de pâtes	16,80 €
Gebratenes Zanderfilet, frische Pfifferlinge in Rahm, Nudeln Filet de sandre grillé, chanterelles fraîches à la crème, pâtes	22,80 €
Kleiner gemischter Salat Petite salade composée	3,80 €
Dreierlei vom Matjes: Neue Matjes, Honig-Dill-Soße, Tatar vom Räucheratjes, Matjes, Rote-Bete-Remoulade, Bratkartoffeln Triologie d'harengs: Nouveau hareng, sauce au miel et à l'aneth, tatar de hareng fumé, hareng, rémoulade de betteraves rouges, pommes de terre sautée	15,80 €
<b>Dessertempfehlung / Propositions de Dessert</b>	
Marmorierter Eisgugelhupf, Fruchtsoße Kougelhof glacé marbré, sauce aux fruits	6,50 €
Crème Brûlée, Früchte Crème Brûlée, fruits	6,50 €
Café Gourmand, Espresso, Vanilleeis, Mini-Eclairs Café Gourmand, expresso, glace à la vanille, mini-éclairs	5,50 €