

Aperitif Empfehlung / Recommandation Apéritif

Apéritif Lillet Wild Berry / Apéritif Lillet baies sauvages 5,50

Spezialitäten der Saison / Spécialités de la saison

Pfifferlingrahmsuppe 6,50
Soupe de chanterelles à la crème

Burrata (Mozzarella mit Sahnekern), Tomaten-Basilikum-Pinienkern-Vinaigrette 8,50
Burrata (à base de mozzarella et crème), vinaigrette de tomate basilic et pignon

Pfifferling-Flammkuchen - Rahm, Speck, Zwiebeln, Käse 13,80
Tarte flambée - chanterelles, crème, lardons, oignons, gratinée

Pfifferlingsalat, Zander, Garnelen, Wildkräuter 15,80
Salade de chanterelles, filet de sandre, crevettes, herbes sauvages

Nudelnest, frische Pfifferlinge in Rahm, Speck, Zwiebeln 14,80
Chanterelles fraîches à la crème, lard, oignons
dans un nid de nouilles

Pilzpfännle (frische Pfifferlinge, Kräutersaibling, Champignons), 17,80
Schweinefilet, Nudeln
Poêlée de champignons (chanterelles, fines et herbes), filet de porc, pâtes

Sommer-Cordon Bleu (vom Schweinerücken) 17,80
gefüllt mit Frischkäse, Schwarzwälder Schinken, frische Pfifferlinge, Kräuter
dazu Bratensoße, Liebstockpüree, Salat
Cordon bleu d'été (porc) farci de fromage frais,
jambon de forêt noir, chanterelles et herbes, sauce crème accompagné
de purée de pommes de terre à la livèche, salade

Forellenfilet in Eihülle, Kalbsjus, gebratene frische Pfifferlinge, 19,80
Liebstockkartoffelpüree, Salat
Filet de truite enrobé d'œuf, jus de veau, chanterelles,
purée de pommes de terre à la livèche, salade

Lauwarmer Kalbskopf, frische gebratene Pfifferlinge, 16,80
Vinaigrette, Kräuterkartoffeln
Tête de veau tiède, chanterelles fraîches grillées,
vinaigrette, pommes de terre aux herbes

Dessertempfehlung / Propositions de Dessert

Beerenbecher - frische Beeren, Vanilleeis 6,80
Coupe de fruits rouges – fruits rouges frais, glace à la vanille

Crème Brûlée, Früchte, Waldbeerensorbet 6,50
Crème Brûlée, fruits, sorbet de fruits rouges

Café Gourmand, Espresso, Parfait, Mini-Eclair 5,50
Café Gourmand, espresso, parfait, mini-éclair