

Die Vielfalt der Herbstpilze

<i>Bouillon vom Tafelspitz mit Kräuterflädchen & Waldpilzen</i>	6,70 €
<i>Bunter Gartensalat mit marinierten Egerlingen</i>	7,90 €
<i>Elsässer Zwiebelkuchen an zartem Kopfsalat in Kürbis-Vinaigrette und eingelegten Waldpilzen</i>	8,90 €
<i>Carpaccio vom Kalbsfilet mit Bianco-Balsamico-Beize und marinierten Steinpilzen</i>	11,90 €
<i>Waldpilze mit zarten Gartenböhnchen und Petersilienkartoffeln</i>	15,50 €
<i>Waldpilze mit Kaiserschoten und Rahmnudeln</i>	16,50 €
<i>Gegrilltes Schweinskarrée mit Waldpilzen, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln</i>	19,90 €
<i>Surprème von der Perlhuhnbrust mit Waldpilzen buntem Gemüse und Langkornreis</i>	21,50 €
<i>Schweinsmedaillons mit Waldpilzen, jungem Gemüse und Rahmnudeln</i>	23,50 €
<i>Wiener Kalbsschnitzel mit Waldpilzen, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat</i>	24,90 €