

Sommer - Zeit

Sommerliche Vorspeisen

Pfifferlingcremesuppe "klassisch"(vegetarisch)		7,50
Schwäbische Gurken-Gartenkräuter-Gazpacho (gekühlt) mit gebratenen Garnelen		10,50
Bunter Sommersalat mit frischen Pfifferlingen und Balsamicodressing (vegetarisch)	Vorspeise	13,80
	Hauptgang	18,50
Hausgemachte Spanferkelsülze mit marktfrischem Salat und Balsamicodressing		13,50
Marinierte Honig-Melone mit 12 Wochen gereiftem Schwarzwälder Kernschinken vom Tannenhof		14,50
Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäsecreme und Zitronen-Olivenöl (vegetarisch)		14,80
Krokette von der roten Linse (vegan)	Vorspeise	14,50
mit frischen Pfifferlingen und Sellerie-Kartoffelpüree	Hauptgang	24,50
Schwäbischer Rindfleischsalat mit steirischem Kernöl, Zwiebeln, Essiggurken und weißem Balsamico		14,80

Sommer - Zeit

Pfifferlingzeit

Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen und Weißweinsahne (vegetarisch)	18,50
Dinkelnudeln mit frischen Pfifferlingen in Mandelsahne (vegan)	19,50
Frische Pfifferlinge und Kräutergarnelen mit Tagliatelle im Proseccosud	21,50
Maultaschen "Halali" mit frischen Pfifferlingen in Weißweinsahnesauce, Wildpreiselbeeren	21,50
Schweinerückensteak mit frischen Pfifferlingen, Butterspätzle und Weißweinsahne	23,50
Kross gebratenes Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen und Tagliatelle	28,50
Rosagebratener Kalbsrücken mit frischen Pfifferlingen und Sellerie - Kartoffelpüree	32,50