



Unser Hauscocktail Original französischer, schwarzer  
Johannisbeer – Liqueur aufgefüllt mit Engelhof secco

Sämige Pfifferlingscremsuppe mit  
Sahnehäubchen

Halbe Portion Pfifferlingsragout als Vorspeise  
oder Beilage

Zartes Carpaccio vom Weiderind pikant angemacht mit gebraten Pfifferlingen und  
Bauernbrot

Gefüllter Pfannkuchen mit Pfifferlingsragout

Pfifferlingstoast mit Pfifferlingsragout, Schinken, Raclettekäse und Salatgarnierung

Große Salatplatte mit gebratenen Pfifferlingen  
und Speck dazu Bauernbrot

*Rahmnudeln mit frischen Pfifferlingen, Basilikum, Blattspinat  
und Salatteller*

Portion Pfifferlingsragout in Rahmsoße mit knusprige Rösti  
und Salatteller

Medaillons von Jungschwein mit Pfifferlingsragout handgeschabte Spätzle vom Brett  
und Salatteller

Rumpsteak Förster Art im Pfifferlingsbett mit handgeschabte Spätzle vom Brett und  
Salatteller

Gegrilltes Lachsschnitzel vom vom irischen Biolachs mit frischen Pfifferlingen,  
Butternudeln und Salatteller

Heidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis von  
Stoll's Bauernhof € 4,90