

## Zeit für Pfifferlinge

Pfifferlingsrisotto mit Norwegischem Lachsfilet

an kleinem Salat

25,50

Tagliatelle mit Rahmpfifferlingen

und Lauchzwiebeln

15,90

Pfifferlingsomelett mit Rucola

und Kirschtomaten

15,90

Knuspriges Schweineschnitzel mit Rahmpfifferlingen

und Petersilienkartoffeln

23,50

Wildschweinrollbraten gefüllt mit Pfifferlingen,

dazu hausgemachtes Rotkohl und Knödel

23,50

