

## *Pfifferlingkarte*

### *Chanterelle menue*

#### ***Vorspeisen/ starters***

**Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen mit Schnittlauchöl und Croûton** 8,50 €  
*Creamsoup made of fresh chanterelle with chive oil and croutons*

**Wildkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen**  
dazu Sonnenblumenkerne und Kirschtomaten 14,90 €  
*Wild herbal salad with sautéed chanterelles,  
served with sunflower seeds and cherry tomatoes.*

#### ***Hauptgänge/ Main courses***

**Schweineschnitzel in Kräuterpanadenkruste** 21,50 €  
an Pfifferlingrahm Soße dazu Pommes Rustico und Beilagensalat  
*Pork schnitzel breaded with an herbal breadcrumb crust,  
served with a chanterelle cream sauce, rustic-style fries, and a side salad.*

**200g Rumpsteak aus der Eifel** 36,90 €  
mit gebratenen Pfifferlingen dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter  
*200g Eifel sirloin steak with sautéed chanterelles,  
served with rosemary potatoes and herbal butter*

**Norwegisches Lachsfilet mit gebratenen Pfifferlingen** 26,50 €  
dazu Kartoffelpüree und Rieslingschaum  
*Norwegian salmon filet with sautéed chanterelles,  
served with mashed potatoes and white wine foam.*

**Hausgemachte Tagliatelle in Kräuterrahm** 17,90 €  
mit frischen Pfifferlingen dazu Parmesan und Rucola  
*Homemade tagliatelle in an herbal cream sauce  
with fresh chanterelles, parmesan, and arugula*

#### ***Dessert***

**Brombeer-Lavendel Sorbet**  
**marinierte Birne / Popcorn** 8,90 €  
*blackberry-lavender sorbet  
glazed pear / popcorn*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informiert Sie  
unser Personal gerne über die Inhaltsstoffe!*

