

Zum Kamin

Saisonkarte

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen
mit Croutons und knusprigen Speckstreifen 6,50€

Vegetarischer Tipp

Pfifferlinge „mal anders“
Pfifferlingsrisotto mit frischen Pfifferlingen, Parmesan,
Schnittlauch, dazu Blattsalat Zitronen-Joghurt 19,50€

Sommersalat „Kamin“
verschiedene Blattsalate, gebratenen Pfifferlingen,
karamellierte Pfirsiche und Burrata, mit Hollunder-Vinaigrette 19,50€
wahlweise dazu zwei frisch gebackene Biobrötchen
und Sommertrüffelbutter 4,50€

Zartes Matjesfilet mit Hausfrauensauce
dazu knusprige Bratkartoffeln 21,50€

Zum Kamin

Saisonkarte

Geschmorte frische Pfifferlinge
auf Kräuterrührei, dazu Speckbratkartoffeln 20,50€

Wildgoulasch vom Reh und Damwild
mit gebratenen Champignons, Apfelrotkohl
und Haselnuss-Butterspätzle 21,50€

Toast der schönen Försterin
mit Hähnchenmedaillons auf Toast, Pfifferlingen, Tomate
und Goudakäse überbacken 22,30€

Wir empfehlen

Schweinefiletmedaillons
mit Pfifferlingen in Rahmsauce und knusprigen böhmischen
Knödeln (Böhmische Knödel: frischer Hefeteig poschiert
und in Butter ausgebraten) 26,50€

Rumpsteak 180g
mit Speckpfifferlingen, Bratkartoffeln und Salat der Saison
mit American Dressing 32,50€

Portion frische Pfifferlinge
als Beilage 10,50€