



## Spezialitäten im Juli 2011

<i>Pfifferlingrahmsüppchen mit Cognac und Speckkrusteln</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Großer Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen, geschmortem Speck und frischen Weißbrot</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Hausgemachte Semmelknödel in Pfifferling a la creme und bunten Salaten</i>	<i>14,50 €</i>
<i>schlanke Portion</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Tournedos vom Rinderfilet auf Pfifferling- Parpadelle mit Wildkräutersalat</i>	<i>24,50 €</i>
<i>schlanke Portion</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Pfifferlingkruste, Pfifferlingen a la creme und Kroketten</i>	<i>21,80 €</i>
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterkruste auf gedünstetem Blattspinat und Pfifferlingen</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinfilet auf Pfifferlingrahm mit Kroketten</i>	<i>17,80 €</i>
<i>schlanke Portion</i>	<i>14,30 €</i>