

Pfifferlingskarte/ Chanterelle Menu

Wildkräutersalat mit sautierten Pfifferlingen, Parmaschinken und Parmesan
Herbal salad with chanterelles, parma ham and parmesan

€ 14,50

LE MEROU

Gebratener Zander mit Pfifferlingcrostini und Apfel - Bohnensalat
Pan fried pike perch with chanterelle crostini and apple bean salad

€ 15,50

~

Fettuccine mit Pfifferlingen und Balsamicoschaum
Fettuccine with chanterelles and balsamico foam

€ 16,00

~

Kalbsinvoltini mit Salbeisauce, Lauchzwiebeln und Pfifferlingrisotto
Veal involtini with sage sauce, spring onions and chanterelle risotto

€ 27,00

~

Gebratener Seeteufel auf Pfifferlingcassoulette und Thymiagnocchi
Pan fried monk fish with chanterelle cassoulette and thyme gnocchi

€ 29,00

Dessert / Dessert

***Joghurteis auf Waldbeerenkompott, Zitronenmelisse
und geeistem Champagnersüppchen***

*Yogurt ice cream, berry compote, lemon balm
and frozen champagne soup*

€ 9,00

***Schokoladen-Mascapone-Törtchen, Kirschsorbet
und Limettensauce***

Chocolate – mascapone gateau, cherry sorbet and lime sauce

€ 9,00

Pochierter Pfirsich mit Vanilleparfait und Himbeermark

Poched peach, vanilla parfait and raspberry puree

€ 9,00

***Vanille Crème Brûlée mit karamellisierter Ananas
und Erdbeereis***

*Vanilla crème brulee with caramelized pine apple
and strawberry ice cream*

€ 10,00

Eisbecher / Ice cream

Sorbetvariation mit frischen Früchten

Sorbet variation with fresh fruits

€ 8,50

Exotischer Fruchtcocktail mit Joghurteis

Exotic fruit cocktail with yogurt ice cream

€ 8,50

Käseteller / Cheese plate

Käseauswahl mit verschiedenen Sorten

Cheese selection

€ 16,-