



Saisonkarte Pfifferlinge

Season Menu Chanterelle mushrooms

VORSPEISEN / *STARTER*

Gebeizte Jakobsmuschel mit schwarzer Sesamcreme,
eingelegten Rettich, gepickelte Pfifferlinge und Gurken-Gel

*Pickled scallop with black sesame cream,
pickled radish, pickled chanterelles and cucumber gel*

N, D
-23.00€-

SUPPE / *SOUP*

Pfifferling Suppe mit gepickelten Pfifferlingen

Chanterelle soup with pickled chanterelle

G, O
-18.00€-

HAUPTGANG / *MAIN COURSE*

Hausgemachte Tagliatelle mit
sautierten Pfifferlingen und Frühlingslauch

*Homemade tagliatelle with
sautéed chanterelles and spring leeks*

A, C, G
- 27.00€-

Pochierter Seeteufel mit Erbsen „à la française”,
Olivenöl Gnocchi, Frisée, sautierten Pfifferlingen und Champagne Schaum

*Poached monkfish with peas "à la française",
olive oil gnocchi, endive, sautéed chanterelles and champagne foam*

A, C, D, G, O
-38.00€-

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.