



PFIFFERLINGSKARTE

Pfifferlingscreme-Süppchen

mit Bresaola Chips und Schmand

9,80€

Tranchen vom rosa gegartem Kalbsfleisch

mit sautierten Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und
Parmesancreme

21,50€

Beef Tatar Klassisch

mit einer fermentierten Knoblauch Mayonnaise und in
Butter geschwenkten Pfifferlingen

24,50€

Lauwarme Crespelle

gefüllt mit cremigen Pfifferlingen an sommerlichem Salat und einer
Nocke Bacon Schmand

19,50€

Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Trüffel

in einer Pfifferlingscreme Sauce, Rucola und gehobeltem Parmesan

21,50€

Hausgemachte Tagliatelle

mit sautierten Pfifferlingen, Rinderstreifen in Pfifferlingsrahm

23,50€

Schweinemedallions vom Bentheimer Aktivschwein

mit Pfifferlingsrahmsauce und Butterkartoffeln

26,50€

Mascarpone Creme

mit frischen Erdbeeren und Baiser

9,50€

Unsere Weinempfehlung

Frescobaldi-"Alie Rosé"-Syrah/Shiraz-2024-Toscana

0,75 l - € 32,50

1,50 l - € 65,00

Duft: Pfirsich, Rosen, Pfingstrosen

Gaumen: Zitrusnote, Thymian, Salbei

Fazit: Ein voller, seidiger und weicher Wein

Tenuta Di Fra` - "Prima Ballo" - Verdiccio 2023 - Morro D'Alba

0,75 l - € 29,50

Duft: Aromen von Pfirsich, Apfel, Teelaub, Ginster, Akazienblumen

Gaumen: Samtig, frisch, harmonisch

Fazit: Ein mit einer schönen Saftigkeit und Säure ausbalancierter Wein