

Pfifferlingskarte

Pfifferlingsrahmsuppe^{*8}

mit Croutons^{*2,4,8,21}



frische Pfifferlinge^{*8}

mit Spiegelei auf einer Scheibe Bauernbrot^{*2,4,8}
und krossen Baconscheiben^{*21}

Rinderfilet

mit Pfifferlings-Haselnuss-Gemüse^{*8}
und gebackenen Kartoffelecken

3 vegetarische Ziegenkäsescheiben^{*2,4,8}

an frischem Rucola, mit Pfifferlingen
und gerösteten Walnüssen



gebratenes Lachsfilet^{*2}

auf Spaghetti^{*2,4,8}, mit Pfifferlingen
und Speckwürfel^{*21} in Rahm^{*8}

Schweinefilet

auf Pfifferlings- Zucchini-Gemüse^{*8}
mit Rosmarinkartoffeln

Pfifferlinge „Italienisch“

mit Fileja^{*2,4} Nudeln und Salsicia

Fileia ist ein typisches Produkt der kalabrischen Tradition, die durch eine einfache Teigmasse entsteht. Das Produkt wurde durch das Einwickeln eines dünnen ausgerollten Teigs, das aus Auszugsmehl, Hartweizenmehl und Wasser bestand, um einen dünnen Eisendraht, wobei der dennoch immer nur eine einfache Stricknadel genutzt wurde. Nach diesem Verfahren wurde die Nadel mit dem Teig auf ein Nudelbrett zusammengedrückt durch das Drücken und Ausrollen, um die Makkaroni zu strecken und zu verfeinern.

Crème Brûlée