

Pfifferlingskarte

Pfifferlingsrahmsuppe^{*8}

mit Blätterteigstange^{*2,4}

Portion Pfifferlinge

frische Pfifferlinge^{*8}

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

Rinderfilet

auf weißer Pfeffersauce^{*8}, mit Pfifferlingen
und gebackenen Kartoffelecken

vegetarische Pfifferlings-Gnocchi-Pfanne^{*2,4}

mit Cherry Tomaten, Mandeln,
Parmesanspäne und frittiertem Rucola

gebratenes Lachsfilet^{*2}

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

Schweinefilet

auf Pfifferlings- Bohnengemüse^{*8}
mit Kroketten^{*2,4}

Pfifferlinge „Italienisch“

mit Fileja Nudeln^{*2,4} und Salsiccia^{*21}



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 zusammengespreßt durch das Drücken und Ausrollen, um die Makkaroni zu strecken und zu verfeinern.

Unsere Weinempfehlung zum Sommer

Fantini Chardonnay IGT

*Tropische Früchte lässt das Bouquet dieses reinsortigen,
in der Farbe strohgelben Chardonnay erkennen.*