

APERITIFS

Sekt „Hausmarke“ Bernhard Massard	10cl 6.00	Holler Schampus Holunderblüte-Zitrone- Minze-Sekt	10cl 6.80
Edition Haus Sanssouci Winzersekt Nahe, Anette Closheim	7.20	Lillet „Wild Berry“ Lillit-Schweppes	7.80
Prosecco Spumante Brut	6.50	Kir Royal Creme de Cassis-Sekt	7.00

TÄGLICH FRISCHE PFIFFERLINGE

JUNGE BLATTSALATE I GEBRATENE PFIFFERLINGE Schnittlauch Vinaigrette I Parmesan i Croutons	16
BANDNUDELN MIT PFIFFERLINGEN I Parmesan I Schwenksalat	19
PFIFFERLINGS BRUSCHETTA	6
FRISCHE PFIFFERLINGE I Kartoffelstampf <i>Oder als PFIFFERLINGE Á LA CRÉME</i> dazu empfehlen wir:	18
Kräuterrührei	5
Zanderfilet	11
Lachsfilet	11
Steinbuttfilet	21
Wiener Kalbsschnitzel	15