

Aushang

In unseren Gerichten verarbeitete Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

Gerichte frische Pfifferlinge	glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch, Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeloxid, Sulfide	Lupinen	Weichtiere
Rahmsuppe von Pfifferlingen mit Seranoschinken und Sahnehaube							X					X	X	
Sommersalat mit frischen Pfifferlingen mit Zwiebel - Thymian dressing und Kirschtomaten Kartoffelstreifen														
Rahmpfifferlinge mit Schnittlauch Sahnesauce Semmelknödel	X		X									X	X	
Rumpsteak vom Anchorena Rind mit Pfifferlingen, Rührei und Räucherlachs Röstkartoffeln uns Saisonsalat in Basilikum Vinaigrette			X	X								X	X	
Pfifferlinge Rührei Kräuter, und Chiabatta dazu Saisonsalat	X		X											
Gefüllter Pfannkuchen mit Pfifferlingen und Champignons auf Jogurt- Gurken - Creme, Saisonsalat	X		X				X						X	
Empfehlung: Gebratene Renke mit Roten Zwiebeln und Pfifferlingen dunkle Balsamicosauce und Petersilien Kartoffeln				X								X		
Gebratene Maishähnchenbrust in drei Pfeffersauce, Saisongemüse und Kartoffelkrusten			X									X	X	
Zanderfilet mit Pfifferlingen, Rießling Sahnesauce ,Kartoffelstäbchen und Kirschtomaten				X			X					X	X	
Madailles Jungschwein gerahmte Pfifferlinge Butterspätzle, Sommersalat	X		X				X					X	X	
marinierte Scheiben vom Schweinefilet Pfifferling -Kartoffelsalat Salatgarnitur						X				X		X	X	

X = Zutat im Gericht verarbeitet oder vorhanden