

Pfifferlinge Spezialitäten

Rindercarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen, 19,90
Rucola und Grana Padano Flocken

Ziegenkäse mit geröstetem Tipo Parmaschinken, 19,90
gebratenen Pfifferlingen, Frühlingszwiebeln auf Rucolasalat

Fettuccine mit gebratenen Pfifferlingen, 19,90
Tipo Parmaschinken, Frühlingszwiebeln in leichter
Butter-Cherrytomaten Sauce mit Rucola
und Grana Padano Flocken

Steinofenpizza mit scharfer Salami, 18,50
Pfifferlinge, Frühlingszwiebeln und Tomatenstückchen

gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingen in 27,90
Weißwein-Kräutersauce dazu Gemüse und Kartoffeln

panierte Schweinefiletschnitzel 27,90
mit gebratenen Pfifferlingen in Sahne Rahmsauce
dazu Gemüse, Kartoffeln

Weintipp

Weißwein

Cobue Lugana Gold (aus Garda) Fl. 32,00
(*Turbiana di Lugana*) Glas 9,50

Sein Bouquet erinnert an saftige Früchte, wie Pfirsich
und Aprikosen. Im Mund erzeugt sein angenehmer
Geschmack einen intensiven und harmonischen Eindruck
bei einem langen und fruchtigem Abgang

Orvieto Classico (aus Toskana) Fl. 29,50
(*Procanico, Verdelho, Drupeggio, Grechetto,*
Malvasia) Glas 8,90

trocken, fruchtig im Bukett von
Grapefruit, Zedern und Zitrusfrüchte

Rosewein

Cobue Chiaretto Rose (aus Garda) Fl. 32,00
(*Sangiovese, Marzenimo, Barbera, Gropello*) Glas 9,50

Hat einen dezenten Duft nach Rosen, Pfirsichblüten,
Johannisbeeren und Litschis. Am Gaumen gibt er sich zart und
gleichermaßen trocken, dabei besitzt er eine schöne Struktur
und einen aromatischen Abgang.