

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Saisonale Karte ab 20.6.

Pfifferlingcremesuppe_(A,G)

mit sautierten Pfifferlingen und Laugencroutons_(A,G)

7,80

Geröstete Focaccia_(A)

mit Rucola, Tomaten, gebratenen Pfifferlingen_(A,G) und Grana Padano_(2,C,G)

11,20

Gebratene Pfifferlinge_(A,G)

mit Knoblauch auf gemischtem Blattsalat, Kräuter-Vinaigrette, Tomaten und Laugencroutons_(A,G)

14,80

Knöpfe_(A,C,G)

mit gebratenen Pfifferlingen, Speck_(2,3,15), Zwiebeln und frischen Kräutern

14,30

Frische Ravioli_(A,C,G)

mit Spinat-Ricotta gefüllt, in Salzeibutter_(G) geschwenkt, dazu sautierte Pfifferlinge_(A,G) Babyblattspinat und Grana Padano_(2,C,G)

17,20

Steak vom Susländer Schwein

mit Rahmpfifferlingen_(A,G) und Knöpfe_(A,C,G)

23,50

Fischfilet der Saison mit Pfifferlingen_(A,G)

mit Zitronenbutter_(G), frischen Kräutern und sautierten Dillkartoffeln_(G)

24,80