



WALDSCHLÖSSCHEN



# Frische Pfifferlinge

Endlich sprießen sie wieder: goldgelbe Pfifferlinge!  
Ab sofort stehen die herrlich köstlichen Pilze bei Genießern  
wieder hoch im Kurs – so natürlich auch bei uns!

## Marinierter Rucola-Salat mit gebratenen Pfifferlingen

und karamellisiertem Ziegenkäse

19 €

## Handgemachte Pfifferlings-Ravioli

mit sautierten Pfifferlingen, halbtrockneten Tomaten  
und jungem Babyspinat

23 €

## Gebratenes „Grainfeed“ Rinderfilet (ca. 200g)

mit leichtem Ragout von Pfifferlingen und grünem Spargel,  
dazu Dagobertshäuser Rösti-Sticks

49 €

ZU JEDEM HAUPTGANG ALS EXTRA:

## Portion gebratene Pfifferlinge

mit Frühlingslauch

9 €





WALDSCHLÖSSCHEN

## Weinempfehlungen

### Weißwein

#### **2022er Grauburgunder**

Weingut Manz / Rheinhessen

*Fruchtig und mild, mit animierender Frische.*

36 €

#### **2022er Vermentino „Cru Rafia“**

Maria St. Palma / Sardinien

*Sehr feiner und eleganter Sommerwein,  
lebendig mit sehr dezenter Säure.*

44 €

### Rosé

#### **2021er Alvarinho Rosé**

Soalheiro / Portugal

*Feinfruchtig und erfrischend, der perfekte Rosé!  
Sehr harmonisch.*

33 €

