



**Tagen
im Grünen**

Wir sind Mitglied
der TOP250
Tagungshotels
Deutschlands!



Saisonkarte

18-21 Uhr

Genuss mit PFIFFERlingen & Sommerbeeren

Carpaccio vom Rind

mit marinierten Pfifferlingen
und Bergkäse,
an Salatbouquet

1,8,9,10

15,50 EUR



Pfifferlingcremesüppchen

mit gebratenen Pfifferlingen
und frittierter Petersilie

7,9

✓ vegetarisch

9,00 EUR



Portion Pfifferlinge

120g

7

✓ vegetarisch

9,50 EUR



Gebratene Entenbrust

an luftigem Parmesanschaum
mit confierten Kirschtomaten
und Pfifferlingrisotto

1,7,8,9

27,00 EUR



Erfrischende Joghurt-Crème brûlée

mit marinierten Himbeeren
und Cassissorbet

1,3,7,8

✓ vegetarisch

13,50 EUR



Feine Vanille-Panna Cotta

mit Ragout von Sommerbeeren
und Kakao-Crumble

1,3,7,8

11,00 EUR