



Pilz-Zeit im Schwarzwald **Saisonale Sommerkarte**

Champignonrahmsuppe mit knusprig gebratenen Pfifferlingsecken
Chambignonrahmsubb mid knuschbrig Bfifferlings Egga
€ 8,50

Bunter Salatteller mit:
Großr bundr Saladdellr mid

Gebratenen Streifen aus der Rinderhüfte - *Gebradene Schdreifa aus der Rinderhüfte*
€ 16,90

Gebratene Garnelenspieße in Knoblauchbutter - *Garnäleschbieße in Knoblauchbuadr*
€ 16,90

Gebratener Räuchertofu & Falafl - *Gebradenr Räucherdofo und Falafl*
€ 16,90

Pfifferlinge, Zwiebeln & Kräuter - *Bfifferling, Zwiebeln ond Kräudr*
€ 16,90

Schwäbisches Waldpilz-Tartelette mit Brie überbacken,
an bunten Salaten mit Joghurt-Dressing
Waldbilz Dardeledde mid Brie-Käs überbagga, bunde Bladdsalade in Joghurddressing
€ 17,90

Bandnudeln mit Champignons in einer Speck-Erbсен-Sahne-Sauce & Parmesanspäne
Chambigno Bandnudl mid Schbegg ond Erbsa in Sahnesauce dazu Barmesanschbäne
€ 14,90

Schwäbische Dinnele – ein Sauerteigfladen mit Schmand, Zwiebeln & gebratenen Pfifferlingen.
Dazu ein bunter Salat
Schwäbisches Dinnele - A Sauerdeigflada blegd mid Schmand, Zwiebeln und gbradene Bfifferling, dazu bunde Salade
€ 19,90

Sommerliches Schwäbisches Früchte-Müsli mit Apfelsorbet & Naturjoghurt
Abfelsorbed an Nadurjoghurd ond Früchdemüsli
€ 7,50

An Guada! - Guten Appetit!