

ABELS PFIFFERLINGE

VORSPEISE

Sommersalat in Joghurtdressing mit Speck-Pfifferlingen €
7,50

SUPPE

Pfifferlingsrahmsuppe € 4,50

KLEINE PFIFFERLINGS-GERICHTE

- in Rahmsauce an Blattsalaten auf einem großen Rösti €
13,50

- mit Speck und Zwiebeln auf frischen Blattsalaten € 11,50

Rührei mit Pfifferlingen, Toastbrot € 10,50

PORTION PFIFFERLINGE CA. 200 GRAMM

gebraten mit Speck und Zwiebeln € 8,50

geschmort in Kräuterrahm € 9,50

HAUPTGERICHTE

Nudeln mit Pfifferlingen in Rahm, Spinat,
Rucola, Cherrytomaten und Parmesan € 13,50

Pfifferlinge in Kräuterrahm auf grünen Nudeln € 11,50

Pfifferlinge in Olivenöl mit Zwiebeln gebraten auf einem
Kartoffelrösti, vegan zubereitet € 10,50

Rinderfilet mit Pfifferlingen Speck-Zwiebeln,
gebratener Semmelknödel € 28,50



Apéritifempfehlung:

Lillet Wild Berry
€ 4,50

Weinempfehlung:

Grauer Burgunder
Pfalz 2016
Ungsteiner Kobnert
trocken

Glas 0,2l – € 5,50
Flasche 0,75l – € 18,50

Pinot Blanc
Alsace 2015
Domaine Pierre Adam
halbtrocken
Glas 0,2l – € 5,90
Flasche 0,75l – € 22,00

Scheurebe Kabinett
Rheinhessen 2015
Weingut Oekonomierat
Johann Geil Erben
lieblich
Glas 0,2l – € 4,40
Flasche 0,75l – € 16,00