



1030. **Möhren-Ingwer-Suppe** 6,50  
Frische Möhren-Ingwer-Suppe mit Pfifferlingeinlage und Sauerrahm
1031. **Risotto di Estate** 16,90  
Risotto mit neuseeländischen Lammfiletspitzen, gerösteten Pfifferlingen mit roten Zwiebeln und Cherrytomaten in hausgemachter Trüffel-Butter-Creme, dazu gehobelter Grana Padano D.O.P.
1032. **Tagliatelle Cantarelli** 13,90  
Handgemachte Bandnudeln mit Hähnchenbrustfiletspitzen, gerösteten Pfifferlingen, Zwiebeln und frischen Kräutern in einer leichten Sahnesauce, mit Rucola, Cherrytomaten und gehobelter Grana Padano D.O.P. garniert
1033. **Caramelle al Pepe Verde** 17,90  
Handgemachte Bonbonnudeln mit Ricottakäse, Pistazien und Limetten gefüllt, dazu Scheiben vom argentinischen Black Angus Rinderfilet vom Lavastein-Grill, frische Pfifferlinge auf grüner Pfeffer-Cognac-Sauce mit Feigen, Garnitur aus Rucola, Cherrytomaten und gehobelter Grana Padano D.O.P.
1034. **Salmone ai Cantarelli** 22,90  
Auf dem Lavastein gegrilltes norwegisches Lachsfilet(ca. 200 g°) dazu geröstete Pfifferlinge mit Zwiebeln und frischen Kräutern auf einem Rucolanest, Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat
1035. **Pizza Tartufo** 14,90  
Belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Pfifferlingen mit Kräutern, Trüffelöl, Büffelmozzarella, gehobelter frischer Trüffel
1036. **Filetto di Lucio ai Cantarelli** 19,90  
Kross gebratenes Zanderfilet auf einem Spiegel von frischen Rahmpfifferlingen mit Frühlingzwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat
1037. **Pollo ai Cantarelli** 17,90  
Hähnchenbrustfilet vom Lavastein-Grill, dazu geröstete Pfifferlinge mit Zwiebeln und frischen Kräutern, Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und ein Beilagensalat
1038. **Paniertes Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen** 17,90  
Paniertes Schweinefilet Wiener Art auf einem Spiegel von Rahmpfifferlingen mit Frühlingzwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat
1039. **Neuseeländisches Lammfilet mit Pfifferlingen** 27,90  
Auf dem Lavastein gegrilltes Lammfilet(ca. 200g°) auf einem Spiegel von Rahmpfifferlingen mit Frühlingzwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat
1040. **Black Angus Tenderloin Steak mit Pfifferlingen** 34,90  
180g° Argentinisches Black Angus Rinderfiletsteak vom Lavastein-Grill, dazu geröstete frische Pfifferlinge mit Zwiebeln und frischen Kräutern, Kräuterbutter, Spaghetti Aglio e Olio und ein Beilagensalat
1041. **Portion frische Pfifferlinge** 7,90  
mit Zwiebeln und frischen Kräutern in Butter geröstet
1042. **Vanilleeis mit frischen Erdbeeren von ** 6,50  
3 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne

*Bitte beachten Sie unsere Weinempfehlungen  
und Informatione auf der Rückseite.*



An heißen Tagen unsere  
**HAUSGEMACHTE  
 LIMONADE**

mit Holunder, Minze, frisch gepresster Zitrone und Mineralwasser

**0,4 l - 4,50 Euro**



PREMIUM QUALITY  
**WEINEMPFEHLUNGEN**

**Toskana**



**Nipozzano Chianti Rufina**  
 DOCG Riserva - 13 % vol.  
 Rebsorte: Sangiovese  
 Weingut: Marchesi Frescobaldi - Toskana

Rubinrot mit schöner Farbdichte. Der Auftakt in der Nase schön fruchtig mit Aromen von Brombeere, Heidelbeere und Sauerkirsche. Am Gaumen offenbart er sich warm und weich, von schöner Länge. Geruch und Geschmack korrespondieren deutlich.

**Glas 0,2 l    Flasche 0,75 l**  
 8,50 Euro    34,90 Euro

**Lombardei**



**Rosa dei Frati**  
 DOC - 13 % vol.  
 Rebsorte: Gropello, Marzemino  
 Weingut: Ca dei Frati - Lombardei

Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Der Geschmack ist feinfuchtig, mineralisch, mit gut eingebundener, erfrischender Säure.

**Glas 0,2 l    Flasche 0,75 l**  
 7,90 Euro    29,90 Euro