



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!

Handgeklopftes Rindercarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen

mit Rucola und Parmesan

24 €

Handgemachte Pfifferlings-Tagliatelle

mit sautierten Pfifferlingen, halbgetrockneten Tomaten
und jungem Babyspinat

26 €

Gebratenes „Grainfed“ Roastbeef

(ca. 240g)

mit grünem Spargel, Pfifferlingen & Kartoffel-Gnocchi

49 €

ZU JEDEM HAUPTGANG ALS EXTRA:

Portion gebratene Pfifferlinge

mit Frühlingslauch

12 €





WALDSCHLÖSSCHEN

Weinempfehlungen

Weißwein

2023er Cuvée „Love & Respect“

Weingut Manz / Rheinhessen

*Gehaltvolles, saftiges Weisswein-Cuvée
mit schmelzigen Aromen und angenehmer Säure.*

33 €

2022er Vermentino „Cru Rafia“

Maria St. Palma / Sardinien

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

46 €

Rosé

2022er Coteaux Rosé

Maison Aix / Provence

*Herrlich fruchtbetonter Geschmack.
Saftig, angenehm rund und mit
mineralisch-präzisem Abgang.*

39 €

