

PIFFERLINGE UND MEHR

SUPPE

Planies Pfifferlingscremesüppchen ^{4,5}

zubereitet mit erntefrischen Pfifferlingen, verfeinert mit Schalotten, Thymian, ausgelassenem Bacon, Kalbsfond und in Butter gerösteten Croûtons



7,50 €

SALATE UND ZWISCHENGERICHTE

Babyleafsalat mit frischen Pfifferlingen und Saiblingsfilet ^{4,5}

an einen würzigen Kartoffel-Speckdressing mit in Butter angebratenen Pfifferlingen, Schalotten, Strauchtomaten, gerösteten Pinienkernen, Spalten von der Nektarine, vollendet mit einem kross gebratenen Filet vom fangfrischem Saibling



13,70 €

Oberförster Aloisius` Pfifferlingssalat

knackige Sommersalate an Gartenkräuterdressing mit scharf gebratenen Pfifferlingen, Streifen vom Schweinefilet, karamellisierten Maronen, Beeren des Waldes, Kirschtomaten und Croûtons

13,10 €

HAUPTGERICHTE

Brust von der Barberie Ente

rosa gebraten, an Orangensauce – dazu Rosmarienkartoffeln und frische Pfifferlinge



18,50 €

Steak vom argentinischem Freilandrind

an Balsamikojus mit Rosmarinkartoffeln und gebratenen Pfifferlingen

22,00 €

Auf der Haut gebratenes Filet vom Eismeersaibling

an Zitronenbutter – dazu Couscous Provencal und frische Pfifferlinge

19,80 €

Mama Marias Pfifferlingsrisotto ^{4,5}

klassisch zubereitet mit frischen Pfifferlingen, Parmesan, Weißwein, Speck und frischer Rauke, gekrönt mit einer Riesengarnele

17,80 €

Fleur d` artichauts

gefüllte Artischocke mit Rahmpfifferlingen und Rinderfiletspitzen – dazu Knoblauchbaguette



17,30 €

Fettuccine Funghi

italienische Teigwaren mit gebratenen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten, Olivenscheiben und Schafkäse

12,80 €

Portion frische Pfifferlinge

im Pfännle in Butter gebraten und serviert - dazu Knoblauchbaguette

9,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit gebratenen Pfifferlingen, Pesto, Rucola, gerösteten Pinienkernen und gesottenen Kirschtomaten - dazu Baguette

12,30 €

Hausgebeizter Lachs

an Reibeküchle – dazu Limetten-Crème Fraîche und kleiner Salat

13,80 €

DESSERT

Crème brûlée

klassisch zubereitet mit frischen Früchten

7,20 €



SOMMERLAUNE IM PLANIE

SUPPE

Unsere Bouillabaisse klein
mit Meeresfischen und Krustentieren - dazu Knoblauchbaguette groß

11,00 €

18,00 €

SALATE UND ZWISCHENGERICHTE

César Salade

Romanasalat an Parmesandressing mit gebratenen Streifen von der Hühnerbrust, Kirschtomaten, Croûtons und Parmesanflocken

13,90 €

Salat von Land und Meer

knackige Edelblattsalate - Rucola, Romana, Batavia, Lollo Rosso - an Frühlingskräuter dressing mit rosa gebratenem Lammrücken, gebratenen Meeresfrüchten, Norwegerlachs und einer Riesengarnele sowie Kirschtomaten, Salatgurken, Paprikastreifen, Minirösti und Croûtons - dazu Baguette

14,60 €

Austernpilze mit Artischockenherzen

scharf angebratene Austernpilze, Artischockenherzen und Kaperncrème als Salat präsentiert, gekrönt mit einem Crispy vom Parmaschinken - dazu Baguette

14,70 €

Vitello Tonnato ^{4,5}

Kalbfleisch, rosa gedünstet an Thunfisch-Kapernsauce und Rucola - dazu Baguette

13,90 €

HAUPTGERICHTE

Filet Mignon

kurz gebratenes Filet vom argentinischen Freilandrind auf Polentapüree - dazu kerniges Gemüserisotto



25,50 €

Rosa gebratener Lammrücken ^{4,5} (von der Reutlinger Achalm)

an einem feinen Bratensößle mit Rosmarinkartoffeln, Speckböhnchen und einem sommerlichen Gemüsegratin

25,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butter gebraten - dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat und unser hausgemachtes Babygemüsegratin

19,50 €

Dorade Royale - im Ganzen gebraten -

mit Zitronenbutter, mediterranem Gemüse und Petersilienkartoffeln

19,50 €

Tatar vom schottischen Wildlachs

mit Avocado, Sojasoße, Wasabi-Creme und Forellenkaviar - dazu frisches Steinofenbaguette

17,80 €

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit getrockneten Kirschtomaten, Rucola und Ziegenkäse an Butter und Parmesan

14,70 €

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat

an einer fruchtigen Tomaten-Basilikum sauce gratiniert mit Mozzarella

13,30 €

Pasta Alhambra

schwarze portugiesische Teigwaren mit gebratenen Meeresfrüchten, mediterranem Gemüse und einer Riesengarnele an einer feurig scharfen Tomaten-Chilisauce

14,80 €

DESSERT

Hausgemachte Apfelküchle

an Vanillesauce und Eis

7,90 €

