

# Pfifferlinge

Wir verarbeiten frische Pfifferlinge der Saison

**Schnitzel** mit Pfifferlinge und Salzkartoffeln 21.70

**Omelett** mit Pfifferlingen 16.20

Eine **Portion Pfifferlinge** mit brauner Butter als Beilage 9.60

**Spaghetti** mit Pfifferlingen und Rahmsauce 16.10

**Pfifferlingsrahmsuppe**, im tiefen Teller 8.30

Dazu empfehlen wir ein frisch gezapftes **Radebeuler Kötzsch** Pils oder Fuchs (0,5l), 5.70 und für die Weinliebhaber einen Radebeuler Schieler (sächsische Spezialität) vom Weingut „Ziegenwein“ (0,2l), 6.60

## Warum nicht mal Fleisch vom ersten sächsischen Fleisch - Sommelier probieren?

**Entrecôte**, bestes sächsisches Rind mit Majoran-Bratkartoffeln und Kräuterbutter 250g, 26.90

**Entrecôte**, bestes sächsisches Rind mit Majoran-Bratkartoffeln und Kräuterbutter 300g, 32.90 **Entrecôte**, bestes sächsisches Rind mit Majoran-Bratkartoffeln und Kräuterbutter 500g, 49.90

## Unser Chefkoch empfiehlt

**Innereien**, wie **Rinderleber, Kaninchenleber, Herzragout, Nierchen, Flecke**

Alle Preise verstehen sich in € inklusive gültiger MWSt.