

*Unser Küchenchef empfiehlt:
Frische Pfifferlinge*

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen mit Croûtons und Petersilie	5,50
Flammkuchen mit frischen Pfifferlingen, Rahm, Knoblauch, roten Zwiebeln, Frühlingslauch, Tomaten und Parmesan	13,50
Pasta mit frischen Pfifferlingen, Frühlingslauch, Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Pestosahne, Parmesan und marinierten Rucola	15,--
Gebratene Schollenfilets mit frischen Pfifferlingen, Kartoffel-Pancetta- püree, geschmorten Kirschtomaten und Weißweinschaum	19,50
Portion frische Pfifferlinge als Beilage zu unseren à-la-carte Gerichten	6,--
Portion frische Pfifferlinge als Austausch für die Salat- oder Gemüsebeilage	4,--

Unsere Weinempfehlung:

2018er MW's Kerner

Qualitätswein, trocken, Franken

Exklusivabfüllung für Landgasthof Alt-Enginger Mühle

0,2 5,50

0,75 18,50