

Saisonkarte: Gold des Waldes – frische Pfifferlinge im kulinarischen Rampenlicht

Gold des Waldes – Pfifferlingszeit im Weserbergland

Wenn der Sommer seinen Höhepunkt erreicht und die Wälder im satten Grün stehen, beginnt eine der köstlichsten Zeiten des Jahres: die Saison der Pfifferlinge.

Die kleinen goldgelben Schätze des Waldes begeistern mit ihrem unverwechselbaren, leicht pfeffrigen und angenehm nussigen Geschmack. In unserer Küche dürfen sie einmal ganz für sich selbst sprechen, ein anderes Mal treffen sie auf kräftiges Rindfleisch, knuspriges Schnitzel, feine Bio-Pasta oder sommerliche Salate. Mal bodenständig und herzhaft, mal leicht und überraschend – doch immer mit viel Sorgfalt zubereitet.

Genießen Sie den Sommer, solange uns die Natur diese besondere Köstlichkeit schenkt.

Pfifferling-Creme-Suppe

Samtige Creme von aromatischen Pfifferlingen, behutsam abgeschmeckt mit duftenden Kräutern und verfeinert mit ganzen, in Butter geschwenkten Pilzen als Einlage – ein warmer, wunderbar würziger Auftakt, der den Geschmack des Waldes auf den Teller bringt. 7,9

Saftiges Steak mit gebratenen Pfifferlingen

Zart gereiftes argentinisches Rindfleisch, auf den Punkt gebraten, gekrönt von goldbraun geschwenkten Pfifferlingen mit herzhaftem Speck und Zwiebeln. Dazu reichen wir glasierte Kartoffeln – ein kraftvoller Hochgenuss, bei dem Waldaromen und kräftiges Fleisch wunderbar miteinander verschmelzen. 34,9

Linguine in Pfifferling-Sahne

Fein gewalzte Bio-Linguine in einer seidigen Weißwein-Sahne-Sauce, vereint mit gebratenen Pfifferlingen, sonnengereiften Kirschtomaten, glasigen Lauchzwiebeln und ausgewählten Kräutern – ein vegetarisches Sommergericht zwischen cremiger Fülle und beschwingter Leichtigkeit. 18,9

Rahm-Pfifferlinge mit hausgemachten Serviettenknödeln

Goldgelbe Pfifferlinge, behutsam in der Pfanne geschwenkt und von einer samtig-cremigen Rahmsauce umhüllt, treffen auf unsere hausgemachten Serviettenknödel, die den würzigen Pilzrahm wunderbar aufnehmen – ein vegetarisches Wohlfühlgericht, herzhaft und bodenständig, zugleich aber von überraschender Eleganz. 19,9

Bunter Salat mit Pfifferlingen und Petersilien-Vinaigrette

Knackiger Pflücksalat der Saison mit süßen Kirschtomaten und bunten Paprikastreifen, gekrönt von lauwarm geschwenkten Pfifferlingen und Zwiebeln. Eine hausgemachte Petersilien-Vinaigrette verleiht diesem vegetarischen Sommergenuss seine lebendige, angenehm würzige Note. 17,9

Knuspriges Schnitzel mit Pfifferlingen

À la minute geklopftes Schweineschnitzel in goldbrauner Panade, dazu würzige Pfifferlinge, mit Speck und Zwiebeln herzhaft in der Pfanne geschwenkt. Knusprige Pommes Frites vollenden einen bodenständigen Klassiker, der in der Pilzsaison seinen ganz besonderen Auftritt bekommt. 25,9

Pfifferling-Hamburger

Saftiges Rindfleisch im goldbraunen Burger-Bun, üppig belegt mit gebratenen Pfifferlingen, reifen Tomaten, Zwiebeln und kräftigem Rucola. Unsere mild-würzige Spezial-Soße verbindet die einzelnen Aromen zu einem ungewöhnlichen Burger, der den Geschmack des Sommers auf ganz eigene Weise einfängt. 17,9

Gebratene Pfifferlinge mit Röstikartoffeln

In Butter gebratene Pfifferlinge mit ihrem unverwechselbaren Waldaroma, serviert zu goldbraun gerösteten Röstikartoffeln, Speck und Zwiebeln sowie einem kleinen, farbenfrohen Salatbouquet – unkompliziert, (auf Wunsch auch ohne Speckwürfel vegetarisch) und gerade deshalb so verführerisch. 11,9

Pfifferlinge pur – ganz klassisch

Hier gehört die Bühne allein dem Gold des Waldes: Pfannenfrische Pfifferlinge, herzhaft mit Speck und Zwiebeln gebraten und ohne überflüssiges Beiwerk serviert. Einfach, ehrlich und wunderbar intensiv – als kleine Hauptspeise oder köstliche Ergänzung zu Ihrem Lieblingsgericht. 9,9

Unsere Pfifferlingsgerichte gibt es nur für kurze Zeit und nach Verfügbarkeit – denn die Natur allein bestimmt, wann und wie lange sie uns ihre goldgelben Schätze schenkt.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und eine wunderbare Pfifferlingszeit bei uns.

Mit Herz gekocht. Mit Liebe serviert.

Und mit Respekt für Arbeit, Handwerk und Genuss.