

Saisonale Empfehlung

Ceviche vom Zanderfilet	13,5
mit Pfifferlingen in Limettenmarinade, Avocado-creme, roten Zwiebeln und frischem Koriander	
Pfifferlingscremesuppe ^{f, l}	7,8
mit Sellerie und Apfel, gebratenen Pilzen und frischem Thymian	
Gebratene Pfifferlinge mit Pappardelle	22,-
in Mascarpone-Rahm und Zitronen-Kräuterbrösel	

vegan

DIEHLs - Tipp

Stellt euch euer Pfifferlingsgericht ganz nach eurem Geschmack zusammen!

· Portion frisch gebratene Pfifferlinge (150 g)	12,5
· Portion Pfifferlinge in Rahmsauce ^g	11,5

dazu:

· ein Wienerschnitzel ^{a1, c, g}	+ 9,8
· Steak vom Angusrind (200 g)	+ 24,5
· gebratenes Lachsforellenfilet ^{a1, d}	+ 12,8

als Beilage:

· Bratkartoffeln ^g	+ 5,5
· Parmesan-Fächerkartoffeln ^g	+ 5,5
· Saisonaler Salat ^{j, l}	klein + 7,5
	groß + 10,5