



# Pfifferlingskarte

## Leichtes Minz-Ingwersüppchen<sup>a</sup>

mit angeschwenkten Pfifferlingen<sup>g</sup>

4,90 €

## Watzkes Spezialflammkuchen<sup>2,7,a</sup>

bestrichen mit Knoblauchschand<sup>g,n</sup>,

belegt mit frischen Pfifferlingen, Mangowürfeln, Lauch und Käse<sup>g</sup>

10,90 €

## Rahmpfifferlinge<sup>g</sup>

mit Zwiebeln und Kräutern verfeinert,

dazu Kaspressknödel<sup>g</sup>

11,60 €

## Saftiges Roastbeef

auf Pfifferlingsrahm, umgarnt von großen Erdäpfelecken<sup>g</sup>

21,90 €

## „Helios“

Weißwein, trocken

0,2l - 5,80 €

Rothes Gut Meißen, Weinkellerei Tim Strasser

0,75 l - 20,30 €

