



## **Unsere Aperitif- Empfehlung**

„Spritziige Birne“  
Prosecco mit Birnensaft  
5,00€

„Schlosstrunk“  
Weißwein mit Birnensaft  
6,50€

Oder mit ohne Birne  
Aperol Spritz  
6,50€

## **Vorspeisen**

Pfifferlings- Rahmsuppe mit Buttercroutons  
6,50€

Gebratene Pfifferlinge an Wildkräutersalat und  
hausgemachtem Birnendressing  
9,50€



## Hauptspeisen

Wiener Schnitzel an Pfifferlingen in Rahm, dazu Neue  
Kartoffeln  
21,50€

Rosa gebratenes Kalbssteak an gebratenen Pfifferlingen, dazu  
sautierte Drillinge und eine Café de Paris  
24,50€

Tagliatelle in Pfifferlings Rahm, mit marinierten Kirschtomaten  
13,50€

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet, dazu Tagliatelle in  
Pfifferlings Rahm  
18,00€

Gemüsebrätling an Petersilienhumus und einem Salatbouquet  
15,50€

Rinderroulade an Birnen-Rotkohl und Salzkartoffeln  
19,00€



## **Dessert**

Birneneisbecher

Frisches Birnenkompott mit drei Kugeln Eis und Sahne

6,50€

Birnenbauernkuchen  
mit Vanilleeis und Sahne

6,50€

## **Birne hochprozentig**

Ribbecker Birnenbrand 40%vol.

2cl 5,00€

Ribbecker Birnenlikör 36%vol.

2cl 5,00€