



Es ist Pfifferlingsaison im „Löwen“



Wir bereiten unsere Pfifferlinge portionsweise frisch mit Speck und Zwiebeln zu - bitte informieren Sie uns, falls Sie Ihre Portion ohne Speck oder Zwiebeln wünschen.

Unsere Klassiker mit frischen Pfifferlingen

Pfifferlingrahmsuppe 4,20 €

Portion gebratene Pfifferlinge mit Salzkartoffeln 10,70 €

Pfifferlinge a la creme mit Semmelknödel
und kleinem Salat 12,90 €

gebratene Pfifferlinge mit Rührei
und Salzkartoffeln 12,90 €

Schweinelachsschnitzel, Salzkartoffeln
dazu Pfifferlinge a la creme 14,50 €

Portion gebratene Pfifferlinge als Beilage 7,50 €
(auf Wunsch auch Pfifferlinge a la creme)

Unsere Weinempfehlung

1 Glas Spätburgunder Rosé, feinherb 0,2 l 3,90 €



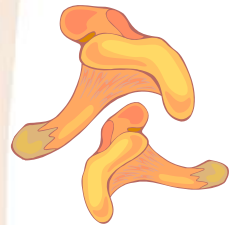
Es ist Pfifferlingsaison im „Löwen“

Wir bereiten unsere Pfifferlinge portionsweise frisch mit Speck und Zwiebeln zu - bitte informieren Sie uns, falls Sie Ihre Portion ohne Speck oder Zwiebeln wünschen.

Unser Küchenchef empfiehlt

gebratenes Schollenfilet in Eihülle
mit Pfifferlingen a la creme, dazu Kroketten 15,90 €

Schweinemedallions mit Kräuterbutter,
dazu gebratene Pfifferlinge
und Herzoginkartoffeln 16,50 €



Pfifferlinge mal anders!

„Jahreszeitensalat“
gebratene Pfifferlinge an Sommersalaten mit Gurke,
Tomate und Kräutervinaigrette 11,20 €

Penne in leichtem Rahm mit
Pfifferlingen und Kirschtomaten 12,50 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 14,90 €

Pfifferling-Kartoffel-Auflauf
mit Käse überbacken 11,20 €