



# EINHORN

JÜLICH

## — Pfifferlingszeit —



<b>Geschwenkte Pfifferlinge</b> mit Speck und Zwiebeln an Blattsalaten der Saison, Cocktailtomaten, Honig-Senf-Dressing und gehobeltem Parmesan	<b>12,90 €</b>
<b>Knuspriges Kalbsschnitzel</b> paniertes Kalbsschnitzel mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce dazu Bratkartoffeln	<b>19,90 €</b>
<b>Schweinefilet &amp; Pfifferlinge</b> gebratenes Schweinefilet vom Grill, dazu Kroketten und frische Pfifferlinge in Rahmsauce	<b>20,50 €</b>
<b>Kalbssteak &amp; Pfifferlinge</b> ein zartes Kalbssteak vom Grill, dazu Kroketten und erntefrische Pfifferlinge	<b>23,50 €</b>
<b>Rumpsteak &amp; Pfifferlinge</b> Argentinisches Rumpsteak vom Montague Grill, überzogen mit erntefrischen Pfifferlingen, dazu Folienkartoffel	<b>25,90 €</b>
<b>Rinderfilet &amp; Pfifferlinge</b> zartes argentinisches Rinderfilet vom Montague Grill, überzogen mit erntefrischen Pfifferlingen, als Beilage Folienkartoffel	<b>30,50 €</b>

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Buffet!