



wir bieten ihnen die möglichkeit sich ein mehrgängiges menü zusammenzustellen - ganz individuell nach ihren vorlieben. dazu bieten wir ihnen ein korrespondierendes weinarrangement an, für das wir ausschliesslich regionale weine verwenden. wir freuen uns auf ihre individuelle zusammenstellung.

2 gläser € 15 4 gläser € 27 6 gläser € 39
 3 gläser € 21 5 gläser € 33

gelöffelt €
 kartoffelsuppe bauern art mit speck, gross 9 klein 6
chefs empfehlung bouillabaisse „provenzalische fischsuppe“ | lachssepia teigtasche, F, W 12

vorspeise
 gemischter salat, Mu, vegetarisch & möglich 7
 grüner mix salat | croûtons | speckwürfel, G 7
 carpaccio vom kohlrabi | pinienkerne | zitrone | vinaigrette, Mu gross 12 klein 7

zwischengerichte
 rindercarpaccio | limettenvinaigrette, Mu 15
chefs empfehlung ochsenschwanz-praline | weisskraut | wahnüsse, G, Sch 9
 „terrine“ wildlachs (msc), F gross 9 klein 7

sorbet
 quitte oder zitrone 5

hauptgerichte
 dry aged premium rinderfilet | kartoffelgratin | gemüse | haussaucenextrakt, M 48
 onglet (rind) | kartoffelgratin | gemüse | merlotsauce, M gross 25 klein 22
chefs empfehlung rinderroulade | kartoffelstock | gemüse | sauce, M, Mu 27
spanferkelbäckle | boskoopäpfel | schupfnudeln | calvadossauce, M, (alc) gross 27 klein 23
 kalbshaxe | kartoffelstock | gemüse | haussauce, M gross 29 klein 24
 hühnchenbrust **saltimbocca alla romana** | teigwaren | kräuter, 25
 kabeljau (msc) | gemüsetatar | kartoffelnocken, F 25
geflamnte wildlachsschnitte (msc) | ratatouille, F 25
 gemüselasagne | **gartenfrisches sommergemüse**, vegetarisch, 20
 hausgemachte kartoffelnocchi | **gartenfrisches sommergemüse**, vegetarisch, 20
 käse- | walnuss teigtaschen, M, G, vegetarisch, 20

käse
 hart-, weichkäse | brot, M, G vegetarisch 15
 weichkäse | brot, M, G vegetarisch 7

naschwerk
 pfaffenkeller création (div. kleine köstlichkeiten aus unserer patisserie), E, M, G 15
 dampfnudel | eierlikörcreme E, G, M, (alk) 10
 sorbetvariation holunder | erdbeer | zwetschge, 9
 quark strudel | **markgräfler** erdbeeren, G, M 7
markgräfler erdbeersalat | basilikumsorbet, M 8
 das geht immer, etwas kleines & ein espresso, kaffee oder tee 7
 klein aber fein spargelmousse | erdbeerkompott 5

herzlich willkommen und e guete wünscht ihnen das ganze pfaffenkellerteam
 als euro-toques grand chef garantiere ich, dass alle produkte frisch und aus der region, sowie selbst zubereitet werden. wir haben keinerlei e-, farb oder konservierungsstoffe. unser essen ist fair, frisch, ehrlich und sauber. **alle speisen können spuren von allergenen enthalten. bitte fragen sie unseren küchenchef.**