

## Lounge Pfifferlingskarte

ab 17:45 Uhr bis 21.30 Uhr

Exklusiv von der Metzgerei Seidel, Bad Staffelstein für uns hergestellt:

Ein Paar Pfifferlings-Bratwürste vom Kulmbacher Strohschwein  
auf sautiertem Lauch an Kartoffelpüree **G**

*-chanterelle bratwurst with sautéed leek and mashed potatoes-*

**18,80**

Bunte Blattsalate in Sauerrahm-Limettdressing  
mit Sous vide gegarten Salzbauch und fermentierten Pfifferlingen **G**

*-mixed leaf salad with sour cream and lime dressing  
with sous vide cooked corned pork belly and fermented chanterelle-*

**21,90**

Pfifferlinge Natur oder in veganer Sahnesauce  
mit Salzkartoffeln und glasierten Möhren **F,S,G,L, vegan**

*-chanterelle "pure" or in vegan cream sauce with boiled potatoes and glazed carrots-*

**22,20**

Naturgebratenes Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen (Natur oder Rahm) gerösteten Serviettenknödel

*-scallop of veal with fried chanterelle (pure or creamy) and roasted bread dumplings-*

**31,80**

Gegrilltes Schweinefilet mit Pfifferlingen (Natur oder Rahm) mit Mandelkroketten

*-grilled pork tenderloin with chanterelle (pure or creamy) with almond croquettes-*

**30,20**

Tagesfisch vom Grill mit Pfifferlingen (Natur oder Rahm) und Salzkartoffeln

*-grilled pike perch with fried chanterelle (pure or creamy) and boiled potatoes-*

**27,80**

Hausgemachte BIO- Tagliatelle mit Rahmpfifferlingen **S,G,L,vegan**

*-homemade organic tagliatelle with chanterelle in cream-*

**21,50**

... mit gebratenen Lachswürfeln **G,L**

*-... with grilled salmon dices-*

**26,50**

Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme

**S** salzarm / low salt - **F** fettarm / low fat - **G** glutenfrei / gluten-free **L** laktosefrei / lactose-free