



ROTES
SCHLOSS
JAGSTHAUSEN

Pfifferlingswochen

vom 30. August - 01. Oktober 2023

| | |
|--|---------|
| Pfifferlingscrèmesuppe mit Laugen-Croûtons | 8,50 € |
| Knackiger Feldsalat mit sautierten Pfifferlingen, „weißem Schloss“ Dressing und karamellisierten Walnüssen | 14,80 € |
| Flammkuchen, frisch aus dem Steinofen, mit Wacholderschinken, frischen Pfifferlingen und Bergkäse | 16,90 € |
| Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und gehobeltem Parmesan | 16,90 € |
| Jägerschnitzel vom Schweinerücken mit Pfifferlingrahmsauce und hausgemachten Spätzle | 19,90 € |
| Rotes Schloss Pfännle, gebratene Wildschweinlende mit geröstetem Speck, sautierten Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle | 29,50 € |
| Gebratener Wildschweinerücken aus heimischen Wäldern mit sautierten Pfifferlingen, Pistazien-Tagliatelle und Pfefferrahmsauce | 29,50 € |
| Gebratene Süßkartoffel-Gnocchi mit Pfifferlingen, Perlzwiebeln und Babyspinat | 16,90 € |

Weinempfehlung

2022er Weißburgunder, trocken

Weingut GA Heinrich – Heilbronn 0,7 l 32,00 €

2022er Saignée Rosé, trocken

Weingut Fürst zu Hohenlohe - Öhringen 0,7 l 26,00 €

2017er Blaufränkisch, trocken

Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach 0,7 l 29,00 €

