



SCHAPPELSTUBE
RESTAURANT

Zeit für Pfifferlinge

Unsere Empfehlung ab 29.Juni 2022

Aperitif

RHABARBER ROYAL Euro 6,80
Mit Rhabarbersaft, Prosecco, Gin, Cassis und Soda

Vorspeisen / Salate

PIFFERLINGSRAHMSUPPE Euro 6,90
SALAT MIT PFIFFERLINGEN Euro 18,90
Gemischter Salat mit gebratenen Pfifferlingen

Hauptgerichte

SERVIETTENKNÖDEL Euro 22,90
mit Speck an einer Pfifferling-Rahmsoße
PIFFERLINGS-TOAST Euro 16,90
mit Speck und Käse überbacken, dazu eine Salatgarnitur
FEINE NUDELN MIT PFIFFERLINGEN Euro 19,90
in einer Kräuterrahmsoße
SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL AN PFIFFERLING-RAHMSSOÛE Euro 26,90
dazu Spätzle und Gemüsebukett
GEGRILLTES RINDERSTEAK MIT PFIFFERLINGEN Euro 29,90
Pfifferlinge in Butter gebraten, dazu Kartoffelgratin
PIFFERLINGE UND DORADEN-FILET AUF DER HAUT GEBRATEN Euro 26,90
mit in Butter geschwenkten Pfifferlingen und Kartoffelgratin



SCHAPPELSTUBE
RESTAURANT

Zeit für Pfifferlinge

Unsere Empfehlung ab 29.Juni 2022

Dessert

„ERDBERTRAUM“
marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Euro 7,90

Unser passendes Wein Angebot

ROTWEIN DURBACHER PINOT NOIR QBA TROCKEN

mit herrlichem Duft nach Brombeere, Kirsche, Lakritz und Röstnoten. Am Gaumen schön vollmundig, kräftig.

GRENACHE ROSÉ „LA COLOMBETTE“

Dieser Rosé zeichnet durch seine Feinheit aus! Er zeigt sich in der Nase mit einem schönen Mix aus saftigen Waldbeeren, der an einen Tag im Sommer erinnert.

„COLLECTION OBERKIRCH“ DER OBERKIRCHER WINZER, WEIßER BURGUNDER QBA TROCKEN

Ein Weißburgunder mit Format! In der Nase präsentiert sich dieser Wein frisch, mit feinen Fruchtaromen von Melone, Marille und Pfirsich. Am Gaumen ist er mit seinem kräftigen Körper und der milden Säure geschmacklich schön ausbalanciert und harmonisch.