

# Frische Pfifferlinge

Bei den Pfifferlingen handelt es sich um mittelgroße Pilze, deren Fruchtkörper deutlich in Hut und Stiel gegliedert sind. Der Stiel ist bei den meisten Arten vollfleischig.

Der deutsche Name der Gattung stammt aus dem Mittelhochdeutschen und bezieht sich auf den leicht pfefferartigen Geschmack.

Im früheren Ostpreußen hatten sie den Namen „Gelbörchen“. Weitere Bezeichnungen sind Eierschwamm und Rehling.

---

Bunte Salatschüssel  
mit geschmorten Pfifferlingen,  
marinierte Salate / Wildkräuter / Dressingauswahl  
€ 15,00

Frische Pfifferlinge in Estragonrahm,  
Salatbeilage / hausgemachte Serviettenknödel  
€ 19,80

Pfannenrösti mit gebratenem Seeteufel  
mit geschmorten Pfifferlingen / Bèarner Soße / Rucola  
€ 25,00

Gebratenes Petersfischilet  
mit geschmorten Pfifferlingen,  
Bèarner Soße / Bratkartoffeln / Apfelsahnedipp  
€ 26,50