

# Frische Pfifferlinge

Pfifferlings-Cremesuppe  
mit Chorizo & frischen Kräutern <sup>1,2,5,7</sup>  
7,5

Vorspeisenvariation  
Pfifferlinge, Ziegenkäse Crème brûlée & Rote Bete <sup>6</sup>  
12

Tagliatelle Pfifferlinge  
in Kräuterrahm mit krossem Bacon,  
Kirschtomaten & getrockneten Aprikose <sup>2,7</sup>  
17,5

Seeteufel  
gebratene frische Pfifferlinge, Chorizotaler  
& Kürbiskern-Kräuteröl <sup>1,2,5,7</sup>  
24

Roastbeef „Sous Vide“  
gebratene frische Pfifferlinge,  
Erbsenpüree & Assam-Pfefferkirschen <sup>1</sup>  
29

Gefüllter Cannelloni  
Matcha-Joghurt Mousse & Brockmans Gin-Heidelbeersorbet <sup>6</sup>  
8,5

## SPiZZ“en“ Weißburgunder Edition 10 Jahre

Über 30 Jahre alte Reben verleihen diesem Wein seine außerordentliche Fruchtkonzentration und aromatische Fülle. Vollreife Lesung und teils im Barrique vergoren. Ein herrlich delikater Tropfen mit viel Schmelz & Cremigkeit, Aromen von reifer gelber Frucht, Honigmelone & zarten floralen Noten.

In Zusammenarbeit mit Andreas Bender (Mosel) wurde dieser Wein anlässlich 10 Jahre Restaurant Spizz produziert.

0,2l	6,5
0,5l	16
0,75l	24