



SPiZZ

FrISChe Pfifferlinge



Pfifferling Cremesuppe ^{a'g}

Französische Blutwurst / Croutons

Chanterelle Cream Soup – French black pudding / crispy croutons

10,5



Crottin de Chavignol im Filo ^{a'c'g'l}

Pfifferlinge / Brioche / Rote Bete / Rucola

Baked Crottin de Chavignol

chanterelles on Brioche / beetroot / wild arugula

19



Pasta Cacio e Pepe ^{a'g}

Pfifferlinge / Burrata / Zitronenöl

Pasta Cacio e Pepe – chanterelles / Burrata / lemon oil

Klein / small: 16
Groß / large: 27,5



Kabeljau-Lion ^{d'g'l'o}

Pfifferlinge / Risotto / Ochsenmaul /

Vinaigrette / Krustentierschaum

*Cod Loin - chanterelles / risotto / ox muzzle /
vinaigrette / crustacean foam*

31



Mariniertes Kalbsrückensteak ^{g'l'o}

Pfifferlinge / getrüffelter Kartoffelpüree /

Sommertrüffel / Jus

Marinated Veal Striploin Steak

*chanterelles / truffled potato purée /
summer truffle & rich jus*

37



„Kalter Hund“ ^{a'g'c'l}

Himbeer-Parfait / Karamell Pfeffer

*Cold Dog – traditional biscuit cake
Raspberry parfait / caramel pepper*

13



Weinempfehlung

P&B Special Edition blanc 5

Königlich sächsischer Weinberg, Pillnitz

Eine sommerlich leichte Cuvée aus Weißburgunder, Müller-Thurgau und Goldriesling mit moderater Säure. Frisch, fruchtig, leicht!

Direkt von den Steillagen hinter der Weinbergkirche und über 40 Jahre alte Reben!

Exklusiv im Spizz!

Dank des Enthusiasmus der Weinkompagnons Peggy & Bernd sowie Kellermeister C.Hünecke

0,2 l 12
0,5 l 29
0,75 l 39

