



Frische Pfifferlinge sind da...!!

Flammkuchen Pfifferlinge

Mit Schmand, Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Käse

12,40 Euro

Kalbsrückensteak

Mit Pfifferlingen à la Crème und Semmelknödeln

25,60 Euro

Hausgemachtes Birnensorbet

mit Waldknechtshof Sekt aufgegossen.

4,50 Euro

WALDKNECHTSHOF
Gutshof, Kulinarium & kreatives Tagen
Tel 07442/ 84 84-400 Fax 07442/ 84 84-410
e-mail: info@waldknechtshof.de
Internet: www.waldknechtshof.de



Frische Pfifferlinge sind da...!!

Flammkuchen Pfifferlinge

Mit Schmand, Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Käse

12,40 Euro

Kalbsrückensteak

Mit Pfifferlingen à la Crème und Semmelknödeln

25,60 Euro

Hausgemachtes Birnensorbet

mit Waldknechtshof Sekt aufgegossen.

4,50 Euro

WALDKNECHTSHOF
Gutshof, Kulinarium & kreatives Tagen
Tel 07442/ 84 84-400 Fax 07442/ 84 84-410
e-mail: info@waldknechtshof.de
Internet: www.waldknechtshof.de



Frische Pfifferlinge sind da...!!

Flammkuchen Pfifferlinge

Mit Schmand, Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Käse

12,40 Euro

Kalbsrückensteak

Mit Pfifferlingen à la Crème und Semmelknödeln

25,60 Euro

Hausgemachtes Birnensorbet

mit Waldknechtshof Sekt aufgegossen.

4,50 Euro

WALDKNECHTSHOF
Gutshof, Kulinarium & kreatives Tagen
Tel 07442/ 84 84-400 Fax 07442/ 84 84-410
e-mail: info@waldknechtshof.de
Internet: www.waldknechtshof.de