

Pfifferlinge im HAVELGARTEN

Wissenswertes zum Pfifferling: Der Pfifferling ist bereits seit dem Altertum ein beliebter Speisepilz und wird in großen Mengen gehandelt. Mit: „Das ist mir keinen Pfifferling wert!“ drückt man umgangssprachlich *eine geringe Wertschätzung* gegenüber einer Sache oder einer Person aus. Ob es einen Zusammenhang mit dem Pilz gibt, ist umstritten. Die Vermutung, dass die Redewendung auf das (über-)reichliche Angebot dieses Pilzes zurückzuführen ist, liegt zwar auf der Hand; wahrscheinlicher ist aber die Herkunft aus dem südwestdeutschen Dialekt, wo ein Fünf-Pfennig-Stück Pfifferle heißt. „So ein falscher Pfifferling!“ (i.d.R.: *eine Person zwielichtigen Charakters*) dürfte aus der Verwechselbarkeit mit ebendiesem entstanden sein.

Samtsüppchen von Pfifferlingen

8,60 €

Saisonaler Balttsalat mit Dressing vom Jogurt, Kirschtomaten, Gurke, Zwiebeln und sautierten Pfifferlingen

10,80 €

Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und gebratenen Pfifferlingen

16,90 €

Kleine Kartoffelklößchen gebraten in Butter mit grünem Spargel, Pfifferlingen, Kirschtomaten, Rucola und Käse

17,50€

Pfifferlinge mit Speck – in Rahm oder Natur –

dazu frische Kräuter und Petersilienkartoffeln

mit Schweineschnitzel „Wiener Art“

24,60 €

SPECIAL für 2 bis 3 Personen

**PORTERHOUSESTEACK DRY AGED
mit Salat, Rosmarinkartoffeln, Pfifferlingen und Kalbsjus**

120,00€