



*Frische Pfefferlinge*  
*in der Hammesmühle*

Historisches Gasthaus Hammesmühle – Familie Ulrike und Joachim Lassner  
Hammesmühle 1 – 56727 Mayen  
Telefon 02651/76464 – Fax 02651/4919480 – [www.hammesmuehle.de](http://www.hammesmuehle.de)

# ***Pfifferlinge für Genießer***

***Pfifferlingrahmsuppe mit Lauchzwiebeln<sub>A,L</sub>***

**8,00 €**

***Gebratene frische Pfifferlinge auf Blattsalat in Orangen-Balsamico-Dressing,  
mit Bacon & Zwiebel<sub>1,2,3,4,5,6</sub>  
oder vegan***

*als Vorspeise*

**12,50 €**

***Frische Pfifferlinge in Rahm,  
mit hausgemachten Semmelklößen<sub>A,B,C;D,E,H,K,L,W</sub>  
oder frischer Tagliatelle<sub>A,H,L</sub>***

*als Vorspeise*

**12,50 €**

*als Hauptgang, mit Salat<sub>1,2,3,4,6</sub>*

**21,50 €**

***Gebratenes Steinbeißerfilet auf Pfifferling-Spitzkohl-Gemüse,  
mit Hummersoße und Gnocchi<sub>A,G,H,I</sub>***

**23,00 €**

***Zwei Rinderfilet-Tournedos  
an Pfifferlingen in Rahm,  
mit frischer Tagliatelle und einem Salatteller***

*<sub>1,2,3,4,6,A,H,L</sub>*

**26,00 €**

***Eifler Rehsteaks mit gebratenen Pfifferlingen,  
Wacholderrahm, Semmelklößen & Brokkoli***

*<sub>A,B,C,D,E,H,K,L,W</sub>*

**24,00 €**



*Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.*

*Zusatzstoffe laut § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind in unseren Speisekarten mit Zahlen versehen.*

*1- mit Farbstoff, 2- mit Konservierungsstoff, 3- mit Natrium Nitrit,  
4- mit Geschmacksverstärker, 5- mit Antioxidationsmittel, 6- geschwefelt*

*Wenn Sie Fragen zur Allergenkennzeichnung der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 haben, sprechen Sie uns gerne an.*