



Der Wald ruft. Der Genuss wartet.



Vier saisonale Lieblingsgerichte mit frischen Pfifferlingen. Liebevoll veredelt und nur für kurze Zeit erhältlich



Residenz Seehotel WELLNESS
Berlin Brandenburg BUSINESS
SPA

Töpchiner Str. 4
15749 Mittenwalde



Das Wiener
Restaurant & Café

Luisenplatz 4,
14471 Potsdam



RESTAURANT & CAFÉ
HEIDER
„DAS WOHNZIMMER DER STADT“

Friedrich-Ebert-Straße 29
14467 Potsdam



Redo Pfifferlingszeit

GOLD AUS DEM WALD. NUR FÜR KURZE ZEIT.

WALD. GENUSS. SAISON PUR.



Frisch gebraten.
Cremig verführt.
Jetzt Saison genießen



4

SAISONALE
GERICHTE





Redo Pffiferlingszeit

GOLD AUS DEM WALD. NUR FÜR KURZE ZEIT.

WALD. GENUSS. SAISON PUR.



Wenn der Sommer nach Wald duftet, dann ist Pffiferlingszeit bei Redo. Unsere frischen Pffiferlinge werden goldbraun gebraten, mit feinen Kräutern veredelt und in vier besonderen Saison Gerichten serviert. Herzhaft. Cremig. Knusprig. Sommerlich.



Pffiferlingsrahmsüppchen

Feines Süppchen aus Waldpffiferlingen, frischen Kräutern, einem Hauch Weißwein und cremiger Rahmnote. Klein, fein, voll Waldaroma.

6,9



Waldkräutersalat „Goldener Sommer“

Frische Wildkräuter, Gurke, Kirschtomate und rote Zwiebeln, getoppt mit goldbraun gebratenen Pffiferlingen, Speckwürfeln und Mango Chili Dressing. Leicht, würzig und perfekt für warme Tage.

15,9



Tagliatelle „Waldliebe“

Frische Bandnudeln in hausgemachter Pffiferlingsrahmsauce mit ganzen Waldpffiferlingen und feinen Kräutern. Ein Teller voller Sommer, Wald und Glück.

17,9



Schnitzel Deluxe „Waldgold“

Frisches Schnitzel in Butterschmalz gebraten, serviert mit goldenen Bratkartoffeln und gebratenen Pffiferlingen mit Speck und roten Zwiebeln. Ein echter Klassiker. Aber edel gemacht.

23,9




EXTRA PORTION
GEBRATENE PFFIFERLINGE
6,9

