

VORSPEISEN

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel marinierter Wildkräutersalat Preiselbeeren	€ 13,50
Beef Tatar Knoblauchcroûton Wachtelspiegelei	€ 18,00
Carpaccio vom Rinderfilet kalter Parmesanravioli Tomatengel schwarze Bohne	€ 18,00
Tatar vom Seesaibling geräuchertes Zwiebelmousse Maiscreme gepickelte Gurke	€ 16,50
Confiertes Hummer Trüffelcrème Knoblauchgel Radieschenrelish	€ 17,50
Gebratene Riesengarnelen (3 Stück) Salsiccia Saubohnen Fenchel	€ 16,50
Gemischte Salate der Saison	
klein:	€ 6,00
groß:	€ 8,00

SUPPEN

Rinderconsommé tourniertes Gemüse Maultasche Milchkaviar	€ 8,00
Kapuzinerkresseschaum Lachstatar Limette Crème fraîche	€ 8,00
Hummerschaumsuppe Riesengarnele Zitronenperlen Trüffel	€ 8,50
Blumenkohlcrème Eiflan Safranperlen Kräutercroûton	€ 8,50

ZWISCHENGANG

Weinbergschnecken (6 Stück)

Knoblauchspinat | Schneckenbrot

€ 10,50

Gebackene Weißwurst

Weißbiereis | Brezenknödel | Senfsauce

€ 10,50

Ziegenkäse

Kresserisotto | Kohlrabischaum

€ 10,50

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE

Marinierter Wildkräutersalat

sautierte Pilze | Putenstreifen

€ 15,50

Wiener Schnitzel

dünnes Kalbsschnitzel | Preiselbeeren | frittierte Petersilie
wahlweise mit Pommes frites oder Butterkartoffeln

€ 22,50

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte

Bohnenbündchen | Schupfnudeln

€ 23,50

Steak vom Almochsen

Kräuterkruste | Portweinjus | glasiertes Gemüse | Gratin

€ 29,00

Lammlachs und Kotelett

Bratkartoffelmousseline | Paprikasugo | Kräuterbulgur | Zwiebelmarmelade

€ 28,00

Kaninchenrücken

Speckflan | weißer Rettich | Thymian-Tapenade | Vanille-Kernölknödel

€ 28,00

Medaillon vom Hirsch

Kapuzinerknolle | Rosmarinkrokette | Nashi-Birne | Vanillejus

€ 29,50

FISCHGERICHTE

Skrei

Rote Bete Polenta | Süßkartoffel | Petersilienmousse | Baby-Mais € 28,50

Edelwaller

Pastinakenragout | Meerrettichsauce | Hummerpüree | glasiertes Babygemüse € 29,50

VEGETARISCH

Allgäuer Käsespätzle

Röstzwiebeln | kleiner Salat € 12,50

Gemüse Maultaschen

Limettenvinaigrette | gebratenes Gemüse | Wachtelei € 20,00

DESSERTS

Lava Cake

Nusstörtchen | Amarettosauce | Walnusseis € 8,50

Tonkabohnen Crumble

Kernöleis € 8,00

Dessert Pops

Schokoladenkuchen | Stracciatella Eis | Praline € 7,50

Deluxe Becher

weißes und dunkles Schokoladeneis | Blattgold und Silber | Karamellcrème € 9,50

Crème brûlée

Waldbeerengrütze | Pistazieneis € 8,50

Kaiserschmarrn

Apfelkompott

bitte beachten Sie die Zubereitungszeit von ca. 30 Minuten

Bestellung nur bis 21:00 Uhr möglich

€ 13,50

KÄSE

Auswahl an Allgäuer Käsespezialitäten

Trauben | Nüsse | verschiedene Senfsaucen € 14,50