

Abendkarte (Mi-Sa ab 17.30 Uhr)
(Mittag und Sonntag gibt es andere Angebote, alle Speisen nur nach Verfügbarkeit)

Unsere kleinen Menüs

„Veggi“ 28,- €

Rahmige Kürbis–Orangen Suppe mit lila Curry, Kernen und Kernöl

Breite Bandnudeln in Trüffelrahmsoße, gehobelter Wintertrüffel und Grana Padano

Frische Fruchtlebensmittel mit hausgemachtem Bananeneis und Schokoladen Brownie
oder

Allgäuer Rohmilchkäseauswahl „Ursprung*“ mit roter Zwiebelmarmelade und Nüssen

„Heimat“ 36,- €

Feldsalatrahmsuppe mit gebratener Wildtaubenbrust

Rosa gebratene Rehrücken Medaillons

mit Preiselbeersauce, Maronengemüse, Rahmwirsing, Birnchen und Eierknöpfle

Mousse au chocolat mit eingelegten Kirschen und Sabayon
oder

Allgäuer Rohmilchkäseauswahl „Ursprung*“ mit roter Zwiebelmarmelade und Nüssen

„Aqua“ 32,- €

Muschelrahmsuppe mit Lachsmaultasche, Safran und Knoblauch

Kabeljaufilet „Bordelaise“

mit Kartoffelpüree und glasiertes Gemüse

Mousse au chocolat mit eingelegten Kirschen und Sabayon
oder

Allgäuer Rohmilchkäseauswahl „Ursprung*“ mit roter Zwiebelmarmelade und Nüssen

Menu Komponenten sind nicht einzeln bestellbar, Danke.

Vorspeisen

Aufgeschlagene Steinpilzrahmsuppe mit Kräutern und Croutons 6,50 €

Rahmige Kürbis–Orangen Suppe mit lila Curry, Kernen und Kernöl 5,50 €

Rinderbouillon mit Gemüsestreifen, Grieß- und Markklößchen 5,50 €

Feldsalat mit Croutons, Kernen und Speck 8,50 €

Fisch

Zanderfilet „kross auf der Haut gebraten“ Thai-Currysoße, Macadamiakruste, Basmati Duftreis, Papadumknusper	21,50 €
Gebratene Garnelen in Kräutern und Knoblauch mit fruchtigem Tomaten-Gemüseragout und breiten Nudeln	19,50 €

Fleisch & Geflügel

Lammrücken am Knochen gebraten mit Kräuterkruste, Ursprung* Senf, glasiertem Gemüse und Drillinge	27,90 €
Entrecote „Allgäuer Färse“ Ursprung * der Klassiker ca. 280 g	23,50 €
Iberico Presa - Spanisches Eichelmastschwein ca. 230 g	23,50 €
Die Presa ist eines der delikatesten Teile des Ibérico-Schweins. Sie stammt aus dem oberen Bereich des Schulterblattes. Das Fleisch ist sehr gut marmoriert, butterzart und gilt unter Kennern durch das feine und nussige Aroma als Delikatesse.	
Unsere Steaks werden medium gebraten und mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites oder gebackenen Drillingen serviert Als Surf & Turf mit 3 gebratenen Garnelen extra	6,00 €
„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Pommes frites und Marktsalat	21,90 €
„Cordon bleu“ vom Stunzachtaler Strohschwein Ursprung*, gefüllt mit Gouda und Schinken dazu Preiselbeeren, Pommes frites und Marktsalat	19,50 €
Konfierte Barbarie Entenkeule mit Orangensoße, Maronen, Rotkohl und Knödel	21,50 €
Rinderbraten von der Allgäuer Färse Ursprung*, mit Bratensoße, Rotkohl und Eierknöpfe	17,50 €

Veggi und Vegan

„Tajine“ - Orientalisch gewürztes Gemüseragout (Vegan) Gemüse, Falaffel Bällchen und Couscous	14,50 €
Gelbes Thai-Curry (Vegan) mit buntem Gemüse, fair gehandeltem Bio Basmatireis und Koriander	14,50 €
„Krautkräpfen“ - Im Strudelteig gebratene Sauerkraut-Kräuter-Schnecken, deftig, herzhaft und lecker mit Zwiebelbutter und bunten Blattsalaten serviert	14,50 €

*Ursprung symbolisiert die Rückbesinnung auf Tradition, regionale, deutsche Genussvielfalt, handwerkliche Herstellungsverfahren sowie eine weit reichende nachhaltige Erzeugung der Produkte, was gleichzeitig mit einem Mehr an Tierwohl in der Aufzucht einhergeht.

„Ja!“ zu mehr Transparenz, Nachhaltigkeit und Tierschutz !