REGIONAL & SAISONAL

Vorspeisen

Knackiger Gartensalat 9,-
Kartoffel-, Gurke-, Kraut- & Karotten salat mit eingelegtem Gemüse und Thymian-zitronen-croûtons

Empfehlung: dazu kross gebackene ziegenkäse croquetten 4,-

Gazpacho von san-Marzano-Tomaten & gerösteter Paprika 9,-
Basilikum-Dressing, Focaccia-croutons, Mozzarella, oliven, Gurke, sardellen und Kerbel.

Rinder-Tatar „Tonnato" 19,-
Mit würziger vinaigrette, Thunfisch-Tonnato-Emulsion, Borettane-zwiebeln, Kapern und Rote-Bete-chips.

Wolfsbarsch-ceviche 18,-
Gazpacho-Espuma, Mit Mango, Tomaten, Paprika, Koriander, Limette und chili, orangenfilets, gebackene süßkartoffel, Mais, Kokos- und Bananenchips.

Hauptgerichte

Regionaler zwiebelrostbraten – „Liebling der Gäste" 34,-
mit kräftiger Bratensoße, mit zweierlei zwiebeln & handgeschabten spätzle

Sommer-Maultasche vom Regionalen Kalb und Rind 32,-
Jus à la Moutarde Royale, Kohlrabi und Erbsen -Mousseline, Nussbutter, Pfifferlinge und frischen Kräutern

Dorade Royale 34,-
mit Basilikum Fumé, Dillöl, Artischocke, salty fingers und Fregola sarda

Supreme vom Maishähnchen 32,-
Jus, Tomate, Basilikum, Grillgemüse, Risotto Milanese

Kalbsbauernschnitzel, goldbraun paniert 24,-
mit Preiselbeeren & Kartoffel-Gurkensalat

Vegetarisch

Paccheri mit Amalfi-zitrone 26,-
Mit Ricotta di Bufala und Mozzarella di Bufala, verfeinert mit Amalfi-zitrone und gerösteten Pistazien.

Alle Preise verstehen sich in EUR und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Über allergene Inhaltsstoffe informiert Sie gerne unser Servicepersonal

steak Karte

chateaubriand, Allgäuer Rind 500 g
Inklusive folgender Beilagen und saucen
sauce Béarnaise & Jus, saisonales Marktgemüse
Gourmet Frites (Trüffel & Parmesan), waldpilze 124,-

GRAND CUT
Entrecôte, Allgäuer Rind 350g

Inklusive folgender Beilagen und saucen
sauce Béarnaise, Hausgemachte Butter, Pommes Frites 55,-

PETITE CUT
Rinderfilet, Allgäuer Rind 180g
Inklusive folgender Beilagen und saucen
Jus, sauce Béarnaise, Gemüse der saison 48,-

NY-Sirloin Tip 300g
Inklusive folgender Beilagen und saucen
café de Paris sauce und Pomme Allumette 32,-

Dessert Karte

Pavlova Melba 11,-
Knusprige Pavlova mit steinobstvariation, Aprikosen coulis, Himbeerragout, Lavendelhonig, Joghurteis und zitronenverbene.

„unser Bestseller"
Espresso Affogatto 6,-
cremiges hausgemachtes vanilleeis mit Espresso aufgegossen

zabaglione & sauerkirsche 9,-
warme zabaglione mit Ragout von sauerkirschen, vanille-Financier und schokoladenerde

„Das beste flüssige Dessert"
Espresso Martini 13,-
Milder vodka, kräftiger Espresso, Khalua, zuckersirup

Alle Preise verstehen sich in EUR und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Über allergene Inhaltsstoffe informiert Sie gerne unser Servicepersonal