




Unsere Empfehlungen der Woche | Our recommendations of the week

Unsere selbst eingelegten gemischten Oliven mit knusprigem Wurzelbrot  
Our self-pickled mixed olives with crispy bread
€ 9,50



Glas hausgemachter Glühwein aus Grenache und Syrah
Glass of homemade mulled wine made from Grenache and Syrah
0,25 l € 6,80



Marinierte Scheiben von roten Beeten 
mit gebratenem Ziegenkäse, Kürbiskernen und Lindauer Bio Kresse
Marinated slices of beetroot
with fried goat cheese, pumpkin seeds and organic Lindau cress
€ 18,00

Gebratenes Buntbarschfilet mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln
Fried tilapia fillet with creamed savoy cabbage and boiled potatoes
€ 38,00

Hausgemachte Kürbisgnocchi mit geschmortem Hokkaido-Kürbis
Homemade pumpkin gnocchi with braised Hokkaido pumpkin
€ 24,00

In Rotwein geschmortes Ragoût vom Allgäuer Hirschkalb
mit hausgemachten Serviettenknödeln, Rosenkohlblätter und Preiselbeeren
Ragoût of Allgäu venison braised in red wine
with homemade dumplings, brussels sprout leaves and cranberries
€ 36,00

Hausgemachter Strudel von der Bodensee Williams Christ Birne
mit Schokolade, Wildheidelbeeren und Mandeleis
Homemade strudel from the Lake Constance Williams Christ pear
with chocolate, wild blueberries and almond ice cream
€ 13,00