



## Unsere Empfehlungen der Woche/Our recommendations of the week

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

\*\*\*\*\*



**2021 Riesling Edition, VDP.Gutswein**  
VDP-Prädikatsweingut Schloss Vollrads  
Oestrich- Winkel, Rheingau, Deutschland  
Flasche 0,75 l zu € 49,00      Glas 0,1 l zu € 7,00



\*\*\*\*\*

Ein Glas hausgemachter Glühwein  
*1 glass of mulled wine*  
0,2 l      € 5,40

\*\*\*\*\*

Hausgeräuchertes Filet vom See-Saibling  
mit Allgäuer Schmand, Gurke und Lindauer Bio-Kresse  
*Home-smoked fillet of lake char with "Allgäu" sour cream,  
Cucumber and "Lindau" organic cress*  
€ 22,30

\*\*\*\*\*

Geschnitzeltes Filet vom Allgäuer Weidekalb mit Wokgemüse,  
hausgemachter Teriyakisauce und Basmati-Reis  
*Sliced fillet of Allgäu pastured veal with wok vegetables,  
homemade teriyaki sauce and basmati rice*  
€ 39,80

\*\*\*\*\*

Unsere sauren Kutteln mit 10-jährigem Balsamico-Essig und Bratkartoffeln  
*Our sour tripe with 10-year old balsamic vinegar and fried potatoes*  
€ 24,00

\*\*\*\*\*

Gebratene Bodensee-Rotaugenfilets vom Fischer Kaulitzki, Wasserburg  
mit Edamame und Kartoffelperlen  
*Fried Lake Constance roach fillets from the fisherman Kaulitzki, Wasserburg  
with Edamame and potato pearls*  
€ 29,50



Glutenfrei/ gluten free

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

*Dear guests, if you are affected by allergies, please contact our service staff. Our separate allergen menu will be happy to provide you with information about the allergenic ingredients contained in the dishes.*

Diese Speisen servieren wir von 19:00 Uhr bis 21:30 Uhr

We serve these dishes from 7:00 p.m. to 9:30 p.m.