



Unsere Empfehlungen der Woche | Our recommendations of the week

Unsere hausgemachte Sommerlimonade

zubereitet aus Herzkirschen, Limetten und Holunderblüten

Our homemade summer lemonade prepared from heart cherries, limes and elderflowers

0,30 l € 5,50

Unsere selbst eingelegten gemischten Oliven mit knusprigem Wurzelbrot  

Our self-pickled mixed olives with crispy bread

€ 9,90

Geschmorte „Berner Rose“-Tomate von der Insel Reichenau 
mit Burrata, Pinienkernen, Rucola, 10-jährigem Balsamico und Lindauer Bio-Kresse

Braised "Berner Rose" tomatoes from the island of Reichenau with burrata, pine nuts, arugula,

10-year-old balsamic vinegar and organic Lindau cress

€ 22,00

Gazpacho [kalte spanische Gemüsesuppe] 

Gazpacho [cold Spanish vegetable soup]

€ 13,50

Pfifferlinge à la crème mit hausgemachten Semmelknödeln

Chanterelles à la crème with homemade bread dumplings

€ 26,00

Strozzapreti „Genovese“ mit Basilikumpesto, grünen Bohnen und Kartoffeln

Strozzapreti „Genovese“ with basil pesto, green beans and potatoes

€ 18,90

Unser Rahmgulasch vom Allgäuer Weidekalb
mit sautierten Pfifferlingen und Kartoffelgnocchi

Our creamy goulash from Allgäu pasture-fed veal with sautéed chanterelles and potato gnocchi

€ 32,00

Gebratenes Buntbarschfilet

mit Speck-Bohnen, Pfifferlingen und Salzkartoffeln

Fried fillet of cichlid with bacon beans, chanterelles and boiled potatoes

€ 36,00

Unser Crumble von Aprikosen und Pistazien mit hausgemachtem Mandeis

Our apricot and pistachio crumble with homemade almond ice cream

€ 13,80