



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

Unsere hausgemachte Frühlingslimonade
mit Holunderblüten, Waldmeister und Limetten
Our homemade spring lemonade with elderflowers, woodruff and limes
0,30 l € 5,50

Crèmesuppe vom jungen Bärlauch
Cream soup made from young wild garlic
€ 9,80

Tagliatelle mit Bärlauchpesto und grünem Spargel
Tagliatelle with wild garlic pesto and green asparagus
€ 21,90

Gebratenes See-Saiblingsfilet
mit grünem Spargel, hausgemachter Zitronenmayonaise und Salzkartoffeln
Fried sea char fillet
with green asparagus, homemade lemon mayonnaise and boiled potatoes
€ 39,00

In Rotwein geschmorte Schulter vom Allgäuer Weiderind
mit grünem Spargel und Gnocchi
Shoulder of Allgäu pastured beef braised in red wine
with green asparagus and gnocchi
€ 35,00

Hausgemachtes geeistes Törtchen von Amarenakirschen, Nüssen und Baiser
Homemade iced tart made with Amarena cherries, nuts and meringue
€ 11,50