



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

1 Glas hausgemachter Glühwein aus Grenache und Syrah

1 glass of homemade mulled wine made from Grenache and Syrah

0,25 l      € 6,80

\*\*\*\*\*

Unsere selbst eingelegten, gemischten Oliven mit knusprigem Wurzelbrot

Our self-pickled mixed olives with crispy bread

€ 9,90

\*\*\*\*\*

Cremige Burrata aus Apulien mit eingelegten roten Beeten,

Ruccola, Pinienkerne, Williams-Christ-Birne und Lindauer Bio-Kresse

Creamy burrata from Apulia with pickled beetroot, rocket, pine nuts,

Williams Christ pear and Lindau organic cress

€ 22,50

\*\*\*\*\*

Crèmesuppe von heimischen Pfifferlingen

Cream soup of local chanterelles

€ 9,80

\*\*\*\*\*

Unsere Wildmaultaschen mit Waldpilzen, Preisebeeren und Rosenkohlblättern

Our venison ravioli with wild mushrooms, cranberries and Brussels sprout leaves

€ 23,90

\*\*\*\*\*

Gebratenes Buntbarschfilet auf Kürbis-Süßkartoffelgemüse,

mit würziger Kokosnusssauce und geröstetem Sesam

Fried tilapia fillet on pumpkin and sweet potato vegetables,

with spicy coconut sauce and roasted sesame seeds

€ 36,00

\*\*\*\*\*

Unser Crumble von Lindauer Zwetschgen mit hausgemachtem Zimteis

Our crumble made from Lindau plums with homemade cinnamon ice cream

€ 13,80