



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

Hausgemachter Glühwein aus Grenache und Syrah  
Homemade mulled wine made from Grenache and Syrah

0,25 l € 6,80

\*\*\*\*\*

Unsere selbst eingelegten, gemischten Oliven    
mit knusprigem Wurzelbrot  
Self-pickled mixed olives with crispy breads

€ 9,90

\*\*\*\*\*

Marinierte rote Beete mit gebratenem Ziegenkäse,  
10-jährigem Balsamico, Kürbischutney und Lindauer Biokresse  
Marinated beetroot with fried goat's cheese, 10-year-old balsamic vinegar,  
pumpkin chutney and Lindau organic cress

€ 16,00

\*\*\*\*\*

Gebratenes See-Saiblingsfilet mit Champagnersauerkraut und Salzkartoffeln  
Fried char fillet with champagne pickled cabbage and boiled potatoes

€ 36,00

\*\*\*\*\*

Geschnetzeltes Filet vom Allgäuer Weidekalb  
mit unserer Teriyaki-Sauce, Sprossengemüse und Basmatireis  
Sliced fillet of „Allgäu“ veal  
with our teriyaki sauce, sprouted vegetables and basmati rice

€ 39,50

\*\*\*\*\*

Strozzapreti mit geschmortem Hokkaido-Kürbis  
Strozzapreti with braised Hokkaido pumpkin

€ 21,00

\*\*\*\*\*

Tiramisu mit Schokolade, Mandarinen und hausgemachtem Limettensorbet  
Tiramisu with chocolate, mandarins and homemade lime sorbet

€ 13,80