



## Unsere Empfehlungen der Woche | Our Recommendations of the Week

Unsere hausgemachte Frühlingslimonade  
mit Rhabarber, Holunderblüte und Bodensee-Erdbeeren  
Our homemade spring lemonade  
with rhubarb, elderflower, and Lake Constance strawberries  
0,3l € 5,50

Unsere selbst eingelegten gemischten Oliven    
mit knusprigem Wurzelbrot  
House-pickled mixed olives with crispy root bread  
€ 9,90

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Spargel  
Cream of local wild garlic soup with green asparagus  
€ 9,80

Sautierte Würfel vom Allgäuer Kalbsfilet  
mit Rotweinsauce, cremigem Risotto und Spargel  
Sautéed Allgäu veal tenderloin cubes  
with red wine sauce, creamy risotto and asparagus  
€ 42,00

Weißer Stangenspargel aus Tett nang   
mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln  
White asparagus from Tett nang  
with homemade hollandaise sauce and boiled potatoes  
€ 35,00

### Dazu empfehlen wir | We recommend the following

... roher Schinken von der Metzgerei Kleiber	€ 6,50
... raw ham from Butcher Kleiber	
... gekochter Schinken von der Metzgerei Kleiber	€ 6,50
... cooked ham from Butcher Kleiber	
... gebratenes Bodensee-Rotaugenfilet vom Fischer Kaulitzki	€ 11,00
... pan-seared roach fillet from Lake Constance	
... Medaillons vom oberschwäbischen Landschwein	€ 11,00
... medallions of Upper Swabian pork	

Marinierte Bodensee-Erdbeeren  
mit hausgemachtem Eis vom Allgäuer Schmand  
Marinated Lake Constance strawberries  
with homemade Allgäu sour cream ice cream  
€ 12,80