

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

€ 9,90

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

Cremesuppe von Pfifferlingen mit feinem Gemüse
Cream of chanterelle soup with fine vegetables

€ 9,90

Dünne Scheiben vom piemontesa Bergschinken mit Rucola, Pinienkernen, 
Charentais-Melone und Lindauer Biokresse

Thin slices of piemontesa mountain ham with rocket, pine nuts,
Charentais melon and Lindau organic cress

€ 17,00

Kartoffelgnocchi in Rahmsauce mit sautierten Pfifferlingen
Potato gnocchi in cream sauce with sautéed chanterelles

€ 26,00

Gebratenes Filet vom See-Saibling mit Pfifferlingen,
Weißweinsauce und Salzkartoffeln

Fried fillet of Arctic char with chanterelles, white wine sauce and boiled potatoes

€ 39,00

In Rotwein geschmorte Schulter vom Allgäuer Weiderind
mit sautierten Pfifferlingen und Kartoffelgnocchi

Shoulder of Allgäu pasture-raised beef braised in red wine
with sautéed chanterelles and potato gnocchi

€ 36,00

Hausgemachtes Panna Cotta mit Tahiti-Vanille, 
Lindauer Erdbeeren und Erdbeer-Sorbet

Homemade panna cotta with Tahitian vanilla, Lindau strawberries and strawberry sorbet

€ 13,80