

Unsere Empfehlungen der Woche | Our recommendations of the week

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

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

Geschmorte „Berner Rose“-Tomate von der Insel Reichenau 
mit Burrata, Pinienkernen, Rucola, 10-jährigem Balsamico und Lindauer Bio-Kresse
Braised "Berner Rose" tomatoes from the island of Reichenau with burrata, pine nuts, arugula,
10-year-old balsamic vinegar and organic Lindau cress
€ 22,00

Gazpacho [kalte spanische Gemüsesuppe] 
Gazpacho [cold Spanish vegetable soup]
€ 13,50

Pfifferlinge à la crème mit hausgemachten Semmelknödeln
Chanterelles à la crème with homemade bread dumplings
€ 26,00

Strozzapreti „Genovese“ mit Basilikumpesto, grünen Bohnen und Kartoffeln
Strozzapreti „Genovese“ with basil pesto, green beans and potatoes
€ 18,90

Unser Rahmgulasch vom Allgäuer Weidekalb
mit sautierten Pfifferlingen und Kartoffelgnocchi
Our creamy goulash from Allgäu pasture-fed veal with sautéed chanterelles and potato gnocchi
€ 32,00

Gebratenes Buntbarschfilet
mit Speck-Bohnen, Pfifferlingen und Salzkartoffeln
Fried fillet of cichlid with bacon beans, chanterelles and boiled potatoes
€ 36,00

Unser Crumble von Aprikosen und Pistazien mit hausgemachtem Mandeleis
Our apricot and pistachio crumble with homemade almond ice cream
€ 13,80