

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

€ 9,50

Unsere hausgemachte Frühlingslimonade

mit Holunderblüten, Waldmeister und Limetten

Our homemade spring lemonade with elderflowers, woodruff and limes

0,30 l € 5,50

Crèmesuppe vom jungen Bärlauch

Cream soup made from young wild garlic

€ 9,80

Tagliatelle mit Bärlauchpesto und grünem Spargel

Tagliatelle with wild garlic pesto and green asparagus

€ 21,90

Gebratenes See-Saiblingsfilet

mit grünem Spargel, hausgemachter Zitronenmayonaise und Salzkartoffeln

Fried sea char fillet

with green asparagus, homemade lemon mayonnaise and boiled potatoes

€ 39,00

In Rotwein geschmorte Schulter vom Allgäuer Weiderind

mit grünem Spargel und Gnocchi

Shoulder of Allgäu pastured beef braised in red wine

with green asparagus and gnocchi

€ 35,00

Hausgemachtes geeistes Törtchen von Amarenakirschen, Nüssen und Baiser

Homemade iced tart made with Amarena cherries, nuts and meringue

€ 11,50