

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