



Unsere Empfehlungen der Woche

Zur kalten Jahreszeit empfehlen wir:

Unseren hausgemachten Glühwein aus Spätburgunder
0,2 l € 4,20

Unsere selbst eingelegten, gemischten Oliven mit knusprigem Wurzelbrot
€ 6,30



Kalt geräucherter Seesaibling
mit asiatisch marinierten Berglinsen

€ 16,50 



Gebrautes Heilbuttfilet mit geschmortem Safran-Fenchel
und Salzkartoffeln

€ 32,00




In Rotwein geschmorte Schulter vom Allgäuer Weiderind
mit Paprikagemüse
und hausgemachten Kartoffelkrapfen

€ 28,00



Cassis-Schnitte mit Portweifeigen
und hausgemachtem Waldbeer-Sorbet
€ 10,50

 = glutenfrei

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergenkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.