

VORSPEISEN:

GEMISCHTE WINTERSALATE
GROß 12 €/ KLEIN 8 €

BABY LEAF BLATTSALATE MIT KRÄUTERN
8 €

SAUERKRAUT DUMPLING MIT TRÜFFELHOLLANDAISE
15 €

GRATIN VON BURGUNDERSCHNECKEN UND GARNELEN
IN CAFÉ DE PARIS BUTTER UND JUNGEM SPINAT
19 €

SUPPEN:

TOPINAMBURCREME MIT GEBACKENEN FLOWER SPROUTS
UND GETROCKNETEM EIGELB
16 €

MISOSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN RAMEN, WACHTELBRUST UND EI,
PAK CHOI UND EINGELEGTEM GEMÜSE
16 €

HAUSGEMACHTE VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN:

ROTE BEETE RAVIOLI MIT RICOTTA,
PASTINAKEN-BIRNENPÜREE, STILTON
24 €

ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE
MIT GESCHMELZTEN ZWIEBELN, GRÜNEM SALAT
19 €

FISCHE:

BRETONISCHES SEETEUFELFILET MIT SCHALOTTENHAUBE,
SCHWARZEM RETTICH, WEIßEM CURRYSCHAUM UND
KARTOFFELMOCHI

42 €

GEBRATENES DORADENFILET
AUF KRUSTENTIERRISOTTO UND KAROTTENSTROH
39 €

FLEISCH:

FILET VON DER ALLGÄUER RINDERFÄRSE (DRY AGED)
MIT VIOLETTEN KARTOFFELN UND GESCHMORTEM WURZELGEMÜSE,
TRÜFFELJUS UND ARTISCHOCKENCHIPS

45 €

GELACKTE KALBSSCHULTER
MIT COLESLAW UND KICHERERBSEN MEDAILLONS
32 €

PLUMA VOM SATTELSCHWEIN -DRY AGED-
MIT GEWÜRZ- QUINOA-SAUERKRAUT UND SCHWARZWURZEL
35 €

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN (DRY AGED) VON DER
ALLGÄUER RINDERFÄRSE MIT SPÄTZLE
36 €

DESSERT:

SAVARIN AU RHUM
MIT SANDDORN-MANGOEIS UND KARDAMOM-MOCCAMOUSSE
17 €

AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEN EIS UND SORBETS
2,80 €

AFFOGATO AL CAFFÈ
ESPRESSO MIT HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS
5,50 €

KÄSE:

ANTONS LIEBE ROT (BIO-HEUMILCH WEICHKÄSE)
AUF WARMEM SCHIEFERSTEIN MIT HAUSGEMACHTEN SPEZEREIEN
16 €

VESPER (AB 17.30 UHR):

SAURE RINDERLEBER MIT BRATKARTOFFELN
24 €

NUR VON MAI BIS EINSCHLIEßLICH SEPTEMBER

WURSTSALAT
17 €

SCHWEIZER WURSTSALAT
17 €

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 7% MEHRWERTSTEUER
KEINE EC-KARTEN UND KREDITKARTENZAHLUNG MÖGLICH