

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