Vorspeisen & Salate

Kleiner gemischter Salatteller mit Hausdressing € 7,90

Großer gemischter Salatteller € 10,90
mit Hausdressing oder mit Balsamico-Dressing
dazu passen:
- 3 Stk. Garnelen € 7,90
- Putenstreifen € 7,90
- Roastbeefstreifen € 10,90
- Gebratene Pilze € 6,90

Feldsalat an Walnussdressing
mit gratiniertem Ziegenkäse und getrockneten Rosinen € 16,70

Gambaspfanne
5 Garnelen gebraten in Curry-Kokos Soße mit Baguette € 16,50

Vorspeisen Trio
Tomate-Mozzarella Salat, Garnele in Currysoße, Tagessuppe € 9,90

Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreies Brot.

Suppen

Curry-Kokos Suppe mit Lachswürfel € 9,90

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 7,90

Tagessuppe € 7,50

Fischgerichte

Gebratenes Lachssteak
auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln € 28,90

Gebratenes Zanderfilet
an glaciertem Kohlrabi mit Limonen-Risotto € 26,90

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne Auskunft. Sie erhalten bei unseren Mitarbeitern auf Nachfrage Informationen über verwendete Allergene in unseren Speisen.

Vegetarische Gerichte

Rote Beete Risotto mit gratiniertem Ziegenkäse € 17,20

Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln
und Beilagensalat € 17,20

Gemüsecurry in Kokos-Currysoße mit Basmatireis € 16,50

Gebratenes Grillgemüse
mit veganer Zitronencreme und Kartoffelrösti € 17,90

Gransole mit Zitronen-Basilikumfüllung
an Parmesancreme € 17,50

Fleischgerichte

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind
mit geschmorten Rotweinzwiebeln und Röstzwiebeln
dazu hausgemachte Butterspätzle und Beilagensalat € 33,50

Sauerbraten
mit Blaukraut und Semmelknödeln € 25,50

Gebhardsweiler Filetteller vom Schwein
mit Rahm-Champignonsoße auf hausgemachten Spätzle € 24,90

Gebratenes Putenbruststeak
mit Kroketten an Champignon-Rahm Soße € 24,90

Pfannenschnitzel in Butterschmalz gebraten
mit Pommes frites € 19,20

Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art
vom Allgäuer Roastbeef mit Champignons und Essiggurke
in Sauerrahmjus mit Rösti € 25,20

Hirschragout in Preiselbeer-Soße
mit hausgemachten Spätzle € 24,90

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne Auskunft. Sie erhalten bei unseren Mitarbeitern auf Nachfrage Informationen über verwendete Allergene in unseren Speisen.

Vespergerichte

Schweizer Wurstsalat
mit Käse und Zwiebeln,
dazu Brot € 15,20

Schwäbischer Wurstsalat
von Lyoner und Schwarzwurst mit Zwiebeln,
dazu Brot € 15,20

Vesperbrett
mit Roh- und Saftschinken, kalter Braten, Käse, Ei, Gurke,
Butter und Brot € 16,50

Flammkuchen Elsässer Art
dazu kleiner Beilagen Salat € 15,90

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Birnenspalten und Walnüssen
mit Honig gratiniert. Dazu Kleiner Beilagensalat € 17,90

Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreies Brot.

Desserts

Weißes Schokoladenmousse
Auf Zimt-Birnenragout € 9,90

Orangen Parfait
auf Glühwein-Pflaumen € 10,50

Warmer Schokoladenkuchen
mit weißem Schokoladeneis € 9,90

Dessertvariation
Parfait, Schokomousse, Waldbeeren-Ragout € 10,50

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne Auskunft. Sie erhalten bei unseren Mitarbeitern auf Nachfrage Informationen über verwendete Allergene in unseren Speisen.