

Unsere Saisonale/Regionale Karte für Sie

Suppe

Lauch-Cremesuppe vom jungen Lauch
mit gerösteten Brot-und Speckcroutons 5,20

Vorspeise

Lauwarmer Büffel-Mozzarella
im Schwarzwälder-Schinkenmantel gebraten
an „Di Castelfranco“ Salat mariniert mit Balsamico-Vinaigrette
dazu Baguette 9,50

Hauptgänge

Aus dem Biosphärenreservat, vom Jäger Zwick
Rosa gebratener Rehbraten
an Wacholderrahmsauce, dazu eine Rotwein-Preiselbeer-Birne
mit Speckbohnen und Brösel-Spätzle 18,90

Aus dem Biosphärenreservat, vom Jäger Zwick
Zartes Rehragout mit Trockenfrüchten und Pilzen
dazu Speck-Semmel-Knödel und ein kleiner Salat vom Buffet 16,80

Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Blattspinat
an einer Rieslingsauce mit getrockneten Tomaten
dazu Rosmarinkartoffeln 18,90

Vom Allgäuer Weiderind
Rinderroulade „Hausfrauen Art“
gefüllt mit Senf , Essiggurke, Speck und Zwiebeln an feiner Sauce
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelpüree 15,90