

Vorneweg

„Markklöschensuppe“
Geflügelbouillon mit Markklößchen & Wurzelgemüse (A,C,I)
8 €

„Kürbis Suppe“
mit wärmenden Gewürzen & gebackenem Samosa (A,I,J)
8 €

„Feldsalat“
mit Hubertushof Dressing, Kernen & Croutons (A,I,J)
10 €

„Hausgemachte Wildterrine“
mit Preiselbeer-Orangensoße & Feldsalatröschen (A,C,I)
14 €

„Hausgebeizter Lachs“
mit Honig-Senf Soße, Kartoffelknusper & Feldsalatröschen (A,C,G,I,J)
16 €

Hauptspeisen

„Bouef Bourguignon von der Rinderbacke“
Rinderbacke in Rotweinsauce geschmort
mit Perlzwiebeln, Speck, Rahmwirsing & Spätzle (A,C,G,I,J,3,6)
27 €

„Barbarie Entenkeule“
Knusprig, zarte Entenkeule mit Orangensauce,
Apfel Rotkohl & Kartoffelknödel (A,C,G,I,J,3,7)
28 €

„Cordon Bleu vom schwäbischen Strohschwein“
gefüllt mit Wacholderrauchschinken & französischem Brie,
Rahmwirsing & Pommes frites (A,C,3,6)
26 €

„Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind“
geschmorten Zwiebeln, Rotweinsauce & Pommes frites (I,J)
30 €

Hauptspeisen Vegetarisch

„Serviettenknödelschnitte“
Serviettenknödel in Butter gebraten mit Steinchampignons in Rahmsauce,
Grana Padano & dazu ein kleiner Salat (A,C,G,I)
21 €

„Allgäuer Kässpätzle“
Frische Eierknöpfe mit Bergkäse, Röstzwiebeln & dazu kleiner Salat (A,C,G,I,J)
19 €

Desserts

„Affogato al caffè“
mit Vanille Eiskrem, Schlagsahne & Espresso (A,C,G)
6 €

„Eclair au chocolat“
mit feiner Schokoladencreme gefüllt (A,C,F,G, 3)
4 €

Crème brûlée
ohne Schnickschnack (C,G)
6 €

„Schwarzwälder“
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Herzen, weißer Schokoganache,
Vanilleeis & Sauerkirsch Coulis (A,C,G)
12 €

„Warmer Ofenschlupfer“
mit Apfel, Rosinen, Mandeln
Vanillesoße & Vanilleeis (A,C,G)
10 €

„Kaiserschmarren“
Karamellierter Kaiserschmarren mit Vanilleeis,
Kirschkompott & Preiselbeeren (A,C,G)
10 €

1 Kugel Vanilleeis (A,C,G)
4 €

Allergene und Zusatzstoffe

A – Glutenhaltiges Getreide	1 – mit Geschmacksverstärker
B – Krebstiere	2 – mit Farbstoff
C – Eier	3 – mit Konservierungsstoff
D – Fisch	4 – mit Nitritpökelsalz
E – Erdnüsse	5 – mit Nitrat
F – Sojabohnen	6 – mit Antioxidationsmittel
G – Milch	7 – geschwefelt
H – Schalenfrüchte	8 – geschwärzt
I – Sellerie	9 – gewachst
J – Senf	10 – mit Phosphat
K – Sesamsamen	11 – mit Süßungsmittel
L – Lupinen	12 - Phenylalaninquelle
M – Weichtiere	
N – Schwefeldioxid und Sulfite	

Unsere Soßen und Suppen sind Glutenfrei. Wo es uns sinnvoll erscheint benutzen wir bereits Bio Produkte (z.B. Kaffee, Limonaden, Milch, Eiskrem usw.) oder Nachhaltig produzierte Zutaten.