

Urlaubsweine

2017 Picpoul de Pinet
Domaine La Serre
Languedoc, Frankreich 5,20 €

2016 Tempranillo Rosado
Castillo de Robles
Tierra de Castilla, **Spanien** 5,20 €

2017 Les Coteaux Rosé
Châteeaux Belles Eaux
Languedoc, **Frankreich** 6,00 €

2013 "Vox Populi"
"Bobal" Cepas Viejas (alte Reben)
Requena, **Spanien** 7,00 €

Kleinigkeiten

Frischer Marktsalat
mit Kräutern, Croutons, Sprossen und Kernen 5 €

Rinderkraftsuppe
mit Griesnockerln & Frühlauch 5 €

„Urlaubsgrüße“ Gebackene Chipirones –
kleine Tintenfische mit Zitrone und Meersalz 7 €

„Carpaccio vom Rind“ mariniert mit Sesam-
Ingwer-Zitronenöl, gebackene Falaffel 12 €

Vegetarisch

„Pffifferlings Nudeln“
Feine Tagliarini in Rahmsöße mit gebratenen
Pffifferlingen, Hanfsamen Pesto und Grana
Padano 14 €

„Tajine“ - Orientalisch gewürztes
Gemüseragout, Joghurt, buntes Gemüse,
Samosas und Couscous (Vegan) 14 €

„Krautkrapfen“ Im Strudelteig gebratene
Sauerkraut-Kräuter -Schnecken, deftig,
herzhaft und lecker mit Zwiebelbutter
und bunten Blattsalaten serviert 14 €

Baby Pack Choi & Shiitake Pilze
im Wok gebraten mit Basmatireis und Chili
(Vegan) 14 €

Fleisch

„Iberico Presa“ rosa gebraten mit Grill-Gemüse und Klings Drillingen

Die Presa ist eines der delikatesten Teile des Iberico-Schweins. Sie stammt aus dem oberen Bereich des Schulterblattes. Das Fleisch ist sehr gut marmoriert, butterzart und gilt unter Kennern durch das feine und nussige Aroma als Delikatesse.

23 €

„Rumpsteak“ Argentinisch Black Angus Rind mit Schmorzwiebeln, Bratensoße und Pommes

23 €

„Entrecote Steak“ von der Allgäuer Färs serviert mit Kräuterbutter und Klings Drillingen

Rib-Eye oder Entrecote - Das Steak mit dem typischen Fettague und dem würzigen Geschmack der Almwiesen

23 €

Cordon bleu vom schwäbischem Strohschwein gefüllt mit Schinken und Bergkäse dazu Pommes, Preiselbeeren und Salat

19 €

„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Pommes frites und Marktsalat

22 €

Schweinefilet Medaillons vom schwäbischem Strohschwein mit gebratenen Pfifferlingen in Rahmsoße und Schupfnudeln

22 €

Supremé vom bayrischen Hofbauerngeflügel mit gebratenen Pfifferlingen, Tagliarini in Rahmsoße und Grana Padano

21 €

Fisch

„Fischsüpple“ Filet von Zander, Saibling und Waller Pack choi und Drillinge

22 €

Kabeljaufilet mit Kräuterkruste, Rahmsoße von groben Bio Senf, glasierte Möhrchen & Kartoffelpüree

22 €

Lachsforellenfilet in Mandelbutter gebraten mit Klings Drillingen & Kopfsalat in Honig – Senf Dressing

19 €

„Für unsere Naschkatzen“

Kuhmilch Biokäse aus dem Allgäu mit hausgemachten Chutneys

8 €

Zitronentart und Mango-Passionsfruchtsorbet mit Beeren und Baiser

8 €

Schokoladen Brownie mit Himbeersorbet Luftschokolade und Beeren

8 €

Creme brûlée (ohne schnick schnack)

5 €

Kugel selbstgemachtes Sorbet

3 €

Sorbet mit „passendem Schuss“

5 €

Guten Appetit