

#UNSERE KÖSTLICHKEITEN IM HERBST

DAVOR & DAZWISCHEN

BLATTSALAT MIT KRÄUTERN H, I, J, K 12,80 EUR
RADIESCHEN | TOMATEN | BALSAMICO-DRESSING

ALS BEILAGENSALAT 7,80 EUR

MARINIERTE BACHFORELLE A, B, J, L, K 17,80 EUR
ZITRONENMARINADE | GURKE

BÜFFELMOZZARELLA MIT OCHSENHERZTOMATEN C, H, O 15,80 EUR
PINIENKERNE | HAUSGEMACHTES BASILIKUMPESTO

#gemüsebauerdesvertrauens

Walter Emser ist unser Gemüsebauer des Vertrauens aus Apflau. Seine Gemüseraritäten sind einzigartig aromatisch und für uns unersetzbar.

BEEF TATAR VOM ALLGÄUER OCHSEN J, D, A, K 19,80 EUR
WILDKRÄUTER | SENFMAYONNAISE | CIABATTA

ALS HAUPTGANG 24,80 EUR

CREMÉSUPPE VOM MUSKATKÜRBIS E, M, I, C, O, K 9,80 EUR

SPAGHETTI "A LA CHEF" A, B, C, O 14,80 EUR
CHILLI | PARMESAN | TOMATE | KNOBLAUCH

ALS HAUPTSACHE

GEBRATENE LACHSFORELLE A,B,C,K,L,O 29,80 EUR
PAPRIKASPITZKRAUT | GNOCCHI | PAPRIKASAUCE | SAUERRAHM

KOREANISCHES BBQ-MAISHUHN (*leicht scharf*) A,B,J,I 26,80 EUR
BASMATIREIS | JUNGLAUCH | ASIA-MAJONAISE

GESCHMORTE BACKE VOM ALLGÄUER OCHSEN C,K,O,B 28,00 EUR
KARTOFFELPÜREE | GLASIERTES GEMÜSE

#fleischsommelier

Philipp Sonntag – ein überaus engagierter Fleischsommelier aus Kießlegg. Schlachtet selbst, bekannt für seine Special Cuts und Wertschätzung für Tiere.

ROSA GEBRATENES ENTRECOTE 45 TAGE GEREIFT C, D, I, O 43,00 EUR
VON DER T-BONE MANUFAKTUR KRESSBRONN
DRILLINGE | SPECKBOHNEN UND SCHALOTTEN
CAFE DE PARIS BUTTER | SCHNITTLAUCHRAHM

#tbonemanufaktur

Ein junges Team aus Kressbronn veredelt in ihren regelmäßigen Sessions Rindfleisch für bis zu 90 Tage im Dry Ager.

RAVIOLI VOM BUTTERNUßKÜBIS A,D,O 19,80 EUR
RICOTTA | SPINAT

DANACH & DAZWISCHEN

WARMER SCHOKOLADEN-MANDELKUCHEN SAHNE SCHOKOLADENSOÙE	D,H,O, A, C	9,80 EUR
ESPRESSO „AFFOGATO“ ESPRESSO VANILLEEIS	1,2,D,O,E,C	5,80 EUR
ITALIENISCHER CHEESECAKE MASCARPONE RICOTTA SAUERKIRSCHRÖSTER	A,C,D,O	9,80 EUR
AUSGEWÄHLTE WEICHKÄSE VON MÂITRE ANTONY UND HARTKÄSE VON JAMEI LAIBSPEIS	C,J,A, O	16,80 EUR

#edelkäs

Jamei Laibspeis steht für zwei engagierte Affineure aus dem Allgäu, die jeden Käse mit sehr viel Gefühl in Naturhöhlen einzigartig verfeinern.

#käsepapst

Mître Antony – auch genannt der Käsepapst versteht es Rohmilchkäse mit viel Sorgfalt und Liebe zu affinieren.

Liste der Zusatzstoffe und Allergene:

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| 1) Coffeinhaltig | A) Gluten |
| 2) Farbstoff | B) Lupinen |
| 3) Chininhaltig | C) Laktose |
| 4) Säuerungsmittel | D) Eier |
| 5) Antioxidationsmittel | E) Soja |
| 6) Konservierungsstoffe | F) Sesam |
| 7) Nitritpöckelsalz | G) Erdnüsse |
| 8) Geschmacksverstärker | H) Schalenfrüchte |
| 9) Phosphat | I) Sellerie |
| 10) Milcheiweiß | J) Senf |
| 11) Taurin | K) Sulfite |
| 12) Süßungsmittel | L) Fisch |
| 13) Geschwefelt | M) Krebstiere |
| 14) Geschwärzt | N) Weichtiere |
| 15) Gewachst | O) Milch |