

Wochenkarte

RINDERSCHINKEN

aus dem Schulterfilet vom Allgäuer Wagyrind
aus eigener Aufzucht in BIO-Qualität
zweiterlei Wassermelone (gegrillt | Schaum) | Reischips
grüne Meerrettichemulsion

18.90



GRÜNE SPARGELCREMESUPPE

hausgemachter Mini-Windbeutel | Tomatenschaum

10.50



Zwischengang

ENTENPRALINE

Geflügelvelouté | Maispolenta | Staudensellerialesalat

17.90



ZWEIERLEI KABELJAU

in Nussbutter confiert | Krokette
Rotgarnelen-Nage | sautierte Artischocken & Püree
Krustentieröl

46

KÖNIGSBERGER KLOPSE

vom Duroc Alpschwein
weiße Kapernrahmsauce | Ofenkarotte | Drillingskartoffeln

21

CLUBHOUSSTEAK

tranchiert (750-850gr) für 2 Personen
vom Rind aus eigener Aufzucht in BIO-Qualität
BBQ-Jus | Maispüree | Grillgemüse
gebackene Kartoffelecken & Kräuterschmand | Orangenbutter

85



DESSERTVARIATION

Banane | Kaffee | Karamell
Miso-Sorbet | Choux au Craquelin | Haselnusspraline | Tuille

13.90

Weinempfehlung

TESCH

2023 „Königsschild“
Riesling | Nahe
weich | elegant | floral
exotisches Fruchtaroma

0.1 7,30 | 0.2 9,60

Aperitif

TEASECCO ROSÉ

alkoholfrei
anspruchsvoll
fein komponiert
florale Hibiskusnoten
dunkle
Zwetschgenfrucht
feine Tiefe von
Rooibostee
0.1 5.90

Digestif

SCHLEHENBRAND

Lantenhammer

2cl 6.90