

Der Küchenchef empfiehlt

Als Apéritif: Limoncello Spritz
Limoncello, Tonic Water, Prosecco, Minze, Zitrone
0,2-l € 6,50

Spargelcremesuppe
€ 6,00

Bärlauchcappuccino / Riesengarnele
€ 9,00

Lachsfilet / Sesamkruste / bunte Tomaten / Risotto
€ 23,00

Gekochter Tafelspitz vom Allgäuer Weiderind / Sahnemeerrettich /
Blattspinat / Salzkartoffeln
€ 21,00

Hirschkalbsteak / Espressojus / Karotten /
Bärlauchspätzle / Wildpreiselbeeren
€ 27,00

Bärlauchrisotto / Schmortomaten / Mozzarella
€ 13,00

„Spargel klassisch“ 250 gr. / Portion Stangenspargel /
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln
€ 15,00

Außerdem empfehlen wir Ihnen zum Spargel:

Gemischter Schinken € 7,00

Kalbsrückensteak 140 g € 12,00

Lauwarmes Schokoküchlein / Rhabarber / Erdbeersorbet
€ 8,00

Erdbeerbecher Romanoff / Erdbeeren / Vanilleeis / Erdbeersorbet / Erdbeersoße /
Sahne
€ 8,00