

Liebe Gäste,

seien Sie uns
herzlich willkommen!

Mit Freude stehen wir für Sie bereit
und verwöhnen Sie:

Hubertus Holzbock & Rainer Gellrich
das Küchenteam:

Manfred Hör, Küchenchef
Wolfgang Schöfl, Sous Chef
Kilian Götzfried, Tournant
Doris Voichtleitner, Tournant

sowie unser Serviceteam:

Angelika Kriger,
Georg Coste
und fünf engagierte,
junge Auszubildende.



*1) Konservierungsstoffe 2) Sulfit 3) Alkohol 4) Schwefel 5) geschwärzt
6) Antioxidationsmittel

Eine Übersicht über Allergene können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.



Aperitifs

Glas Champagner rosé	€ 27,50
Glas Champagner	€ 19,00
Valdo Prosecco	€ 7,50
Sherry oder Portwein	€ 6,00
Sanbitter alkoholfrei	€ 4,00
Schloss Vaux Träublein alkoholfrei 0,2l	€ 13,00

Vorspeisen

Carpaccio vom Allgäuer Rinderfilet

Balsamico|Parmesanspäne|Kirschtomaten|
Anti Pasti Variation|feiner Zupfsalat, (6*) € 25,00

Weinbergsschnecken in Kräuterbutter

Baguette 6 Stück € 12,00 12 Stück € 18,00

Mild geräuchertes Lachsückenfilet

Orangenschmand|Wachtelei|Kartoffelrösti|
Vogelnsalat , (6*) € 26,00

Suppen

Consommé vom Ochsenfleisch

Portwein|Sesam-Chesterstange
(3*) € 16,00

Weißer Tomatencremesuppe

Mozzarella|Basilikumpesto
(2*) € 18,00

Schaumsuppe vom Kanadischen Hummer

Cognac-Sahnehaube|Gemüsestroh
(3*) € 22,00





Fische

Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge

Petersilien-Zitronenbutter | Kaiserschoten |
Schlosskartoffel, (je nach Größe) € 52,00/€ 65,00

Black Tiger Riesengarnelen in Rosmarinöl gegrillt

Pfefferschaumsauce | Ratatouille |
Limetten-Basmatireis, (2*) € 55,00

Norwegischer Steinbutt im Kräutersud pochiert

Champagnerschaum | Blattspinat |
tournierte Salzkartoffel, (2,3*) € 65,00



Fleischgerichte

Tournedos vom Allgäuer Rinderfilet

Sauce Béarnaise | Portweinglace |
gefüllte Gemüsetomate | Kartoffelrösti, (2,3*) € 56,00

Filet-Medaillons vom heimischen Milchkalb

sautierte Pfifferlinge in Madeirarahm | confierte
Datteltomaten | Kräuter-Tagliolini, (2,3*) € 58,00

Allgäuer Milchkalbsbäckchen

Sommertrüffelkruste | Jus vom Merlot | sautierte Pilze |
Bandnudeln, (2,3*) € 48,00



Für zwei Personen

Châteaubriand

Madeirajus|Trüffelbutter|
Sauce béarnaise|buntes Marktgemüse|
Kartoffelrösti, (2,3*) € 149,00

Entrecôte double

Kräuterbutter|Sherryjus|
buntes Marktgemüse|
Kartoffelgratin, (2,3*) € 125,00

Vegetarisch

Abgeschmelzte Tiroler Schluzkrapfen

fruchtiges Tomatenkompott|Pamiggiano Reggiano|
geröstete Pinienkerne, (2*) € 28,00

Süßspeisen

Wiener Kaiserschmarrn

Rosinen|Mandeln|Karamell|
frisches Calvados-Apfelkompott, (2,3*) € 20,00

Crêpes Suzette am Tisch flambiert

Orangenfilets|Vanilleeis
für 2 Personen, (3*) € 52,00

Pfannkuchen mit bunten Beeren

Grand Marnier|Schokoladensauce, Sahne, (3*) € 25,00



Wir empfehlen Ihnen zum Dessert:
2015er Mettenheimer Schloßberg
Riesling „Beerenauslese“, 0,05l € 14,50

Desserts

Sorbet-Variation

beschwipste Beeren, (3*) € 22,00

Ananascarpaccio

mit Kirschwasser parfümiert|
Schlagsahne|Pina Colada-Sorbet,
(2,3*) € 22,00

Cremiges Erdbeer-Eisparfait

Im Pistazien-Krokantmantel|
warmes Schokoladensouffle|
Sahne|beschwipste Orangen-
filets, (2*) € 22,00

Käseauswahl vom Wagen

€ 22,00

