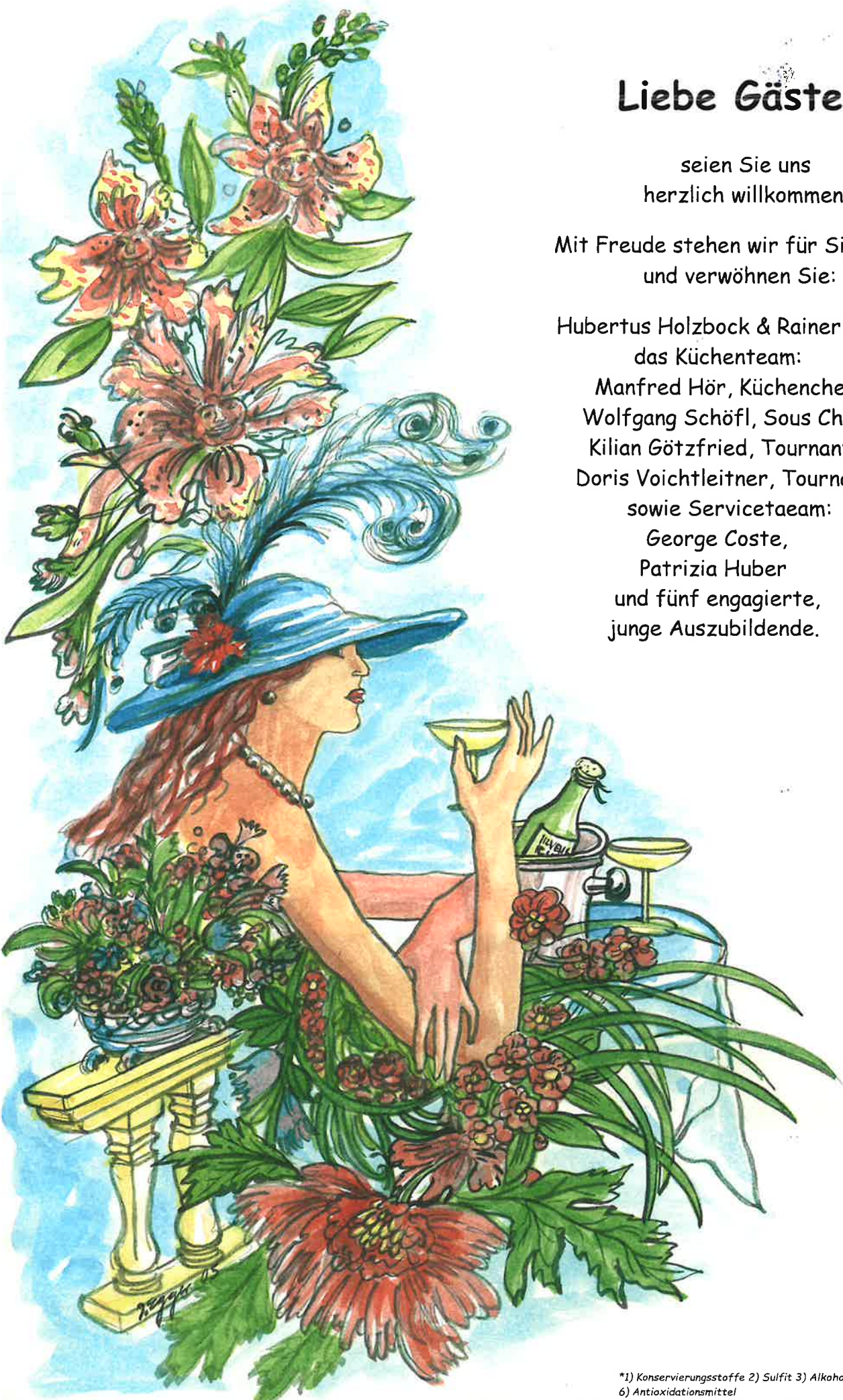




Liebe Gäste,

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 Serviceteam:

George Coste,

Patrizia Huber

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	€ 25,00
Glas Champagner	€ 19,00
Valdo Prosecco	€ 7,50
Sherry oder Portwein	€ 6,00
Sanbitter alkoholfrei	€ 4,00

Vorspeisen

Carpaccio vom Allgäuer Rinderfilet

Balsamicomarinade|Parmesanspäne|Sommertrüffel|
Salatspitzen, (6*) € 23,00

Weinbergsschnecken in Kräuterbutter

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

In Buchenholz geräucherter Lachsrücken

Orangenschmand|Vogelssalat|Kartoffelreibekuchen|
Wachtelei, (3,6*) € 23,00

Suppen

Consommé vom Ochsenschweif

Portwein|Sesam-Chesterstange
(3*) € 15,00

Schaumsuppe von Pfifferlingen

knuspriges Gemüsestroh|Sahnehaube
(2*) € 17,00

Schaumsuppe von Kokos und Curry

gebackene Black Tiger Garnele|Ingwer-Sahnehaube
(2*) € 19,00





Fische

Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge

Petersilien-Zitronenbutter | Kaiserschoten |

Schlosskartoffel, (je nach Größe) € 52,00/€ 62,00

Im Champagnersud pochierter

Norwegischer Steinbutt

Noilly Prat-Schaumsauce | gebuttertes Wurzelgemüse |

tournierte Petersilienkartoffel, (2,3*) € 62,00

Heimisches Zanderfilet vom Grill

mit Basilikumkruste

Paprikakompott | Basmati Duftreis, (2*) € 40,00



Fleischgerichte

Tournedos vom Allgäuer Rinderfilet

Sauce béarnaise | Portweinglace |

gefüllte Gemüsetomate | Kartoffelrösti, (2,3*) € 52,00

Filetmedaillons vom heimischen Milchkalb

Portweinglace | sautierte Pfifferlinge |

gebutterte Bandnudeln, (2,3*) € 57,00

Neuseeländer Lammkrone

in Rosmarin gebraten

Zucchini-Tomatenragout | Kräuterglace |

gebackene Kartoffelkräpfen, (2,3*) € 50,00



Für zwei Personen

Châteaubriand

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

Entrecôte double

Kräuterbutter|Sherryjus|
buntes Marktgemüse|
Kartoffelgratin, (2,3*) € 119,00

Vegetarisch

Abgeschmelzte Südtiroler Schluzkrapfen

Spinat-Ricottafüllung|Tomatenconfit|
Parmesanspäne|geröstete Pinienkerne, (2*) € 23,00

Süßspeisen

Wiener Kaiserschmarrn

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

Crêpes Suzette am Tisch flambiert

Orangenfilets|Vanilleeis
für 2 Personen, (3*) € 48,00

Apfelpfannkuchen mit Calvados flambiert

Zimt-Zucker|Walnuss-Eiscreme, (3*) € 18,00



Wir empfehlen Ihnen zum Dessert:
2015er Mettenheimer Schloßberg
Riesling „Beerenauslese“, 0,05l € 12,50

Desserts

Sorbet-Variation

beschwipste Beeren, (3*) € 22,00

Ananas-Carpaccio

Kirschwasser|Schlagsahne|
Yuzusorbet, (2,3*) € 22,00

Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern

Griotteskirschen|Schlagsahne|
Vanilleeisparfait, (2,*) € 18,00

Käseauswahl vom Wagen
€ 20,00

