



Menü des Tages

Mittag, 15. November 2025

Vogersalat mit krossem Speck,
Landeis und Croutons
in Frenchdressing 12

Geröstete Grießsuppe
mit Gemüsewürfeln und Eierflocken 12

Allgäuer Kalbfleischmaultaschen abgeschmälzt
in Schnittlauchschaum
mit Schinken- Zwiebelstreifen
und Röstkartoffeln mit Majoran 27

€ 59,--*

oder

Doradenfilet in Thymian gegrillt
mit Sauce Choron,
Ratatouillegemüse und Jasmin Duftreis 30

€ 62,--*

oder

Bunte Salatplatte
mit gegrillten Medaillons vom Iberico Filet
an Tomaten-Mozzarella und Baguette 28

€ 60,--*

oder

Pesto-Spaghetti mit Taleggio-Schaumsauce,
gegrilltem Marktgemüse, Grana Padano
und gerösteten Pinienkernen 26

€ 58,--*

Walnusseisbecher mit Ahornsirup,
Schlagsahne und Gebäck 12

oder

Beschwipster Obstsalat
mit zweierlei Sorbet 10

*Menüpreise

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.



Menü des Tages

Abend, 15. November 2025

**Um 18.00 Uhr laden wir Sie herzlich zum Aperitif und
anschließendem Gourmet-Menü ein.**

Gruß aus der Küche

Edler Schinken vom Reh,
lauwarmer Edelpilzsalat,
Preiselbeeren in der Williamsbirne und Baguette

Schaumsuppe von Kokos und Curry
mit gebackener Garnele und Ingwersahne

Glattbutt im Champagnersud pochiert
mit Pernodschaum, gebuttertem Wurzelgemüse,
tournierten Schlosskartoffeln
und gefülltem Krupuk

€ 105,--*

oder

Neuseeländer Lammkrone rosa gebraten
unter der Pinienkruste
an Knoblauch-Thymianglace,
confierter Paprika
und scharfes Erbsenmousseline

€ 105,--*

Mousse au Chocolat mit Griotteskirschen,
Stracciatellaeiscreme, Krokant und Hippengebäck

Käsevariation vom Wagen

* Menüpreise

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.