



Menü des Tages

Mittag, 30. Mai 2026

Sauerkrautrohkost mit Ananas,
feiner Lachsschinken
und Kräuter-Baguette 13

Himbeerkaltschale
mit Winzersekt 12

Medaillons vom Landschweinefilet
auf sautierten Champignons al la Creme
mit Petersilien-Semmelknödel
und buntes Sommergemüse 29

* € 69,00

oder

Feine Bandnudeln mit geräucherten Fjordlachs
in Meerrettichschaum, Zucchiniestreifen
und Feldsalat an Limonen Dressing 26

* € 66,00

oder

Brustfilet vom Junghahn im Cornflakesmantel
mit Sauce Remoulade, Paprika-Maisgemüse
und Kartoffelecken 27

* € 67,00

oder

Gratinierter Blumenkohl und Brokkoli
in leichter Käsesauce, Preiselbeerconfit
und Dampfkartoffeln 27

* € 67,00

Gebackener Pfirsich
mit Vanille-Rumsauce und Schokoladeneiscreme 14

oder

Sommerliche Wassermelone
mit Zitronensorbet und Minze 12

*Menüpreise



Menü des Tages

Abend, 30. Mai 2026

Gruß aus der Küche

Gebackene Dattel im Speckmantel
auf Allgäuer Weichkäse mit Waldhonig
und buntem Grillgemüse

Allgäuer Ochsenschwanzsuppe
mit altem Sherry und Gruyere-Käsestange

Gebratene Gambas und Jakobsmuschel
mit Hummerschaum, glaciertem Junglauch
mit Krabbenchip und cremigem Risotto

* € 105,00

oder

Medaillons vom heimischen Hirschrücken
in rotem Pfeffer und Wacholder gebraten,
Steinpilzsauce mit Portwein, Physalis-Rotkraut
und Pommes Williams

* € 105,00

Eisdessert Variationen

Fontenay

mit bunten Saucenspiegel, Früchten
und Gebäck

Käse vom Wagen

* Menüpreise

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