



Menü des Tages

Mittag, 01. Oktober 2025

Vogelssalat mit krossem Speck,
sautierten Pfifferlingen
und Croutons in Frenchdressing 14

Schwarzwälder Gerstensuppe
mit Gemüsewürfeln 12

Allgäuer Rinderroulade
in Rotwein-Senfsauce geschmort
mit Apfelrotkraut und Kartoffel-Sahnepüree 28

€ 66,--*

oder

Felchenfilet
in Zitronenbutter gebraten
mit Kohlrabigemüse
und Rote Bete-Kartoffeln 30

€ 68,--*

oder

Streifen von der Allgäuer Milchkalbsleber
in Balsamicojus mit Champignons,
Röstzwiebeln und gebackenen Kartoffelkräpfen 29

€ 67,--*

oder

Knusprige Kartoffelpuffer
mit frischem Apfelmus,
Preiselbeerkompott und Früchtegarnitur 25

€ 63,--*

Ofenfrischer Zwetschgendatschi
mit Zimt-Streusel, Schlagsahne
und Bourbon-Vanilleeiscreme 12

oder

Exotischer Früchtesalat
mit Aperol und Orangensalat 12

* Menüpreise

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



Menü des Tages

Abend, 01. Oktober 2025

Kleiner Salatteller
mit gebackener Avocado 12

Lübecker Heringssalat mit Rote Bete,
gehacktem Ei, Apfel-Carpaccio und Pellkartoffel 15

Gelbe Paprikasuppe
mit Croustini und Sahnehaube 12

Filetspieß vom Grill
in pikanter Speck-Paprikasauce
und Pistazien-Duftreis mit Wasabisprossen 29

€ 78,--*

oder

Steak von der Buttermakrele
in Rosmarin gegrillt, Sauce Maltaise
mit Mandarinen-Ratatouille-Ragout
und geschwenkten Kartoffelperlen 30

€ 79,--*

oder

Französischer Wurstsalat mit Paprikastreifen,
roten Zwiebelringen, eingelegtem Gemüse,
Brotauswahl mit Butter 24

€ 73,--*

oder

Cremiges Kürbis-Risotto mit Grana Padano,
gerösteten Kernen, confierter Zucchini
und gebackenem Rucola 26

€ 75,--*

Allgäuer Apfelküchle im Bierteig gebacken
mit Hagebuttensabayon, Schlagsahne und Walnusseiscreme 12

Kiwi-Mango-Salat
mit Himbeer-Creme fraiche-Nocken 12

Käsevariation vom Wagen 15

* Menüpreise