

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) Sulfite 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|Oliven|Parmesanspäne|Zupfsalat, (6*)
€ 22,00

Weinbergschnecken in Kräuterbutter

Baguette 6 Stück € 12,00 12 Stück € 17,00

Edler Schinken vom heimischen Hirsch

Preiselbeerkompott|Walnüsse|Physalis|
Vogelersalat in Portweindressing, (3,6*) € 20,00

Suppen

Consommé vom Ochsenfleisch

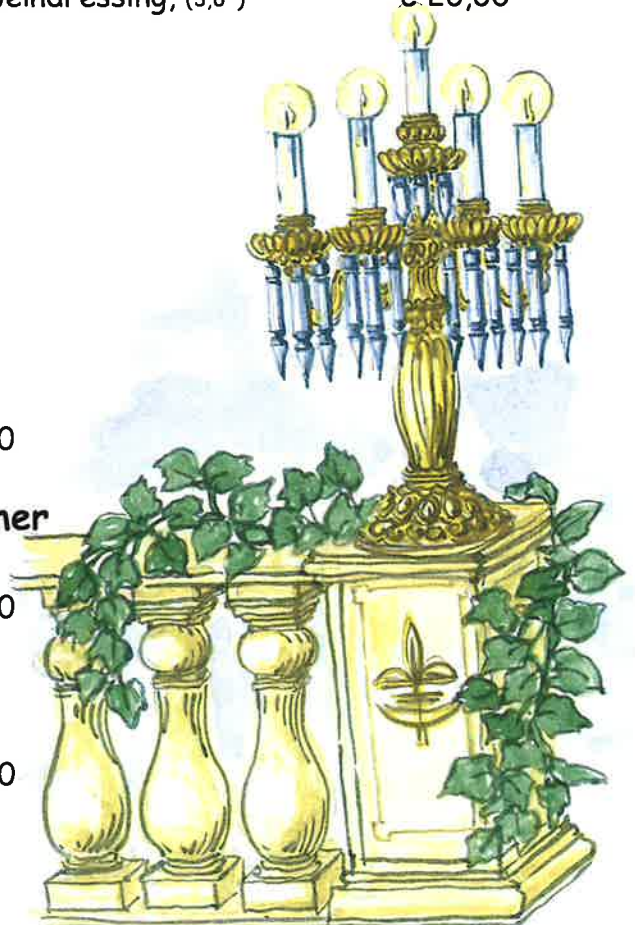
Portwein|Sesam-Chesterstange
(3*) € 14,00

Schaumsuppe vom kanadischen Hummer

Cognacsahne|Gemüestroh
(3*) € 17,00

Weißer Tomatencremesuppe

Pesto|Basilikum
(2*) € 16,00





Fische

Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge

Petersilien-Zitronenbutter | Kaiserschoten |
Schlosskartoffel, (je nach Größe) € 49,00/€ 59,00

Im Weinsud pochierter Norwegischer Steinbutt

Champagnerschaumsauce | Pinien-Blattspinat |
Risoleekartoffel, (2,3*) € 58,00

Black Tiger Eismeergarnelen in Rosmarin-Zitronenöl gegrillt

Sauce Nantua | Ratatouillegemüse |
Basmati-Duftreis, (2*) € 49,00



Fleischgerichte

Tournedos vom Allgäuer Rinderfilet

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

Filetmedaillons vom heimischen Milchkalb

Madeirarahmsauce | sautierte Pfifferlinge |
gebutterte Salbei-Bandnudeln, (2,3*) € 55,00

Geschmorte Milchkalbsbäckchen mit Pinienkruste

Barolojus | feine Morcheln |
gebackene Kartoffelkrapfen, (2,3*) € 45,00



Für zwei Personen

Châteaubriand

Madeirajus|Trüffelbutter|
Sauce béarnaise|buntes Marktgemüse|
Kartoffelrösti, (2,3*) € 145,00

Entrecôte double

Kräuterbutter|Sherryjus|
buntes Marktgemüse|
Kartoffelgratin, (2,3*) € 110,00

Vegetarisch

Kräuter-Fettuccine

Feigensenfsauce|confierte Datteltomaten|
Fourme d' Ambert|Walnüsse|
gebackener Rucola, (2*) € 20,00

Süßspeisen

Wiener Kaiserschmarrn

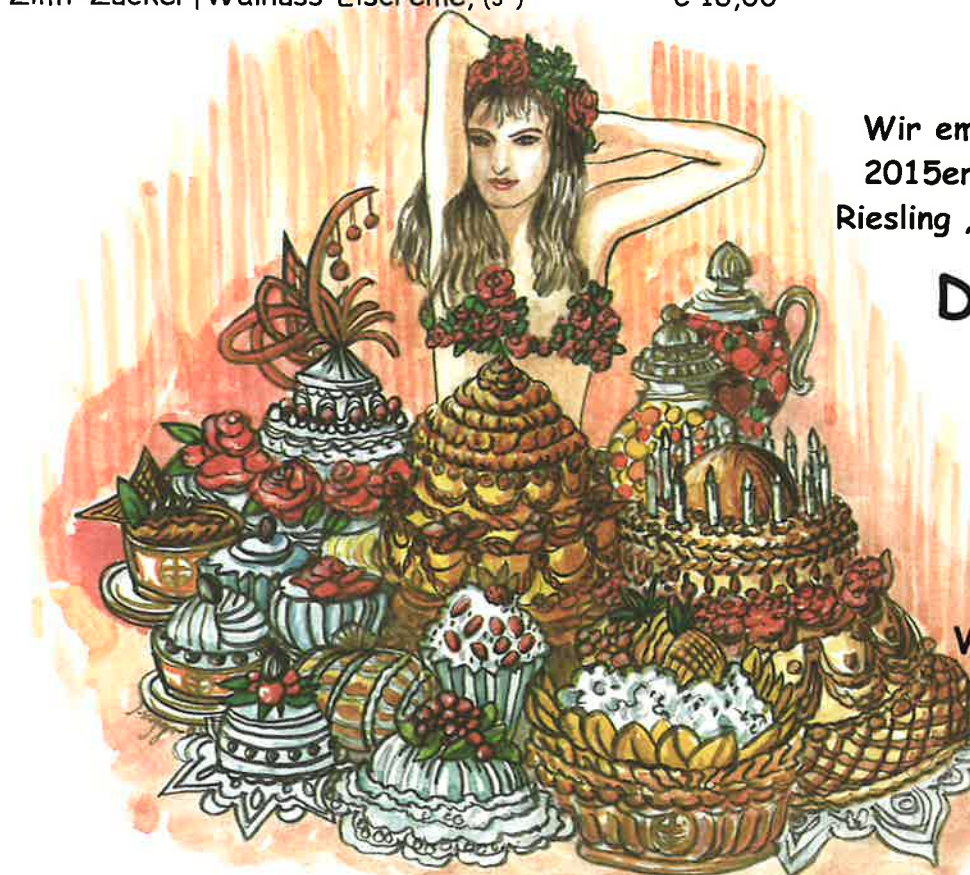
Rosinen|Mandeln|Karamell|
frisches Calvados-Äpfelkompott, (2,3*) € 20,00

Crêpes Suzette am Tisch flambiert

Orangenfilets|Vanilleeis
für 2 Personen, (3*) € 46,00

Apfelfannkuchen 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*) € 19,00

Hokkaidokürbis-Eisparfait

Kürbiskerncrumble|
beschwipste Beeren, (2,3*) € 20,00

Warmes Schokoladensoufflé

mit flüssigem Kern|Gewürz-
kirschkompott|Vanilleiscreme|
Schlagobers, (2,3*) € 22,00

Käseauswahl vom Wagen

€ 18,00