

Vorspeisen

Wedges	klein (300g)	4,50
mit Sourcreme oder süß – sauer Soße	groß (450g)	5,90

Bruschetta

Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum (5 Stück)	5,20
-----------------------------------------------------------	------

Kung Fu Suppe

scharfe Geflügelbrühe mit Mie-Nudeln und Garnelen	5,80
---------------------------------------------------	------

Auf Wunsch



Kalbsleber

auf einem Rucolabett mit Bodenseeäpfeln, Preiselbeeren und Röstzwiebeln	9,80
dazu gebratene Drillingskartoffel	13,20

Steinpilz Schlutzkrapfen

zwei Nudelteigtaschen, in Butter gebraten und gefüllt mit Steinpilzen dazu Parmesan, steirisches Kürbiskernöl Datteln und Salat mit hausgemachter Dattelbalsamico - Creme	7,90
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Bufalina

gebackener Büffelmozzarella mit Preiselbeeren auf mariniertem Berglinsensalat, Rucola, Cranberrys und geröstetem Baguette	6,80
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Bunte Salatteller

serviert mit gemischtem Blattsalat, diversen marinierten Salaten, gerösteten
Sonnenblumenkernen und einem Dressing Ihrer Wahl...

mit paniertem Ziegenkäse, gebacken mit flüssigem Kern	12,80
mit gebackener Hähnchenbrust	13,90
mit einem Lachssteak und gebratene Drillingskartoffel	15,50
frisches Knoblauchbaguette	2,80

Alle Salate auf Wunsch



Zur Auswahl stehen Ihnen hausgemachtes Preiselbeer-, Senf-,
oder Essig-Öl-Dressing

Bei Fragen zu Zutaten oder Allergenen lassen Sie sich bitte unsere spezielle Allergenkarte geben oder wenden Sie sich an unser Personal.

Hauptspeisen

Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“

vom glücklichen Schwein aus der Bodenseeregion,
nicht BIO – jedoch wohl erzogen mit genügend Auslauf...
dazu Pommes frites

11,80

Rinderbäckchen

vom heimischen Rind in Burgundersoße zart geschmort mit jungem
Gemüse dazu ein selbstgemachter Steinpilz-Serviettenknödel

18,80

Rumpsteak (200 g)

sehr mager vom Grill mit Kräuterbutter oder Bratensoße

18,20

Beilagenauswahl

Bratkartoffeln

buntes Gemüse

Wedges, Pommes

Brokkoli

Butterspätzle

Beilagensalat

je 3,20



Marokkanischer Feuertopf

scharfer Lammeintopf mit orientalischen Gewürzen,
Koriander, Kreuzkümmel und Chili dazu Basmatireis
selbstgemachtes Naan Brot

16,50

1,80

Auf
Wunsch



Mango – Chili - Chicken

Hähnchenbrustfilet & buntes Gemüse aus dem Wok
in einer Mango - Chili - Kokos – Currysoße
mit Basmatireis oder gebratenen Nudeln

15,80

Taco de Pollo

Weizenfladen gefüllt mit Hühnchenbrust, frischem Gemüse,
scharfen Jalapeños und Käse, dazu Basmatireis

14,80

Special am Donnerstag

Beef - Burger


mit selbstgemachtem 200g Patty vom heimischen Rind. Belegt mit Salat,
kross gebratenem Speck, hausgemachten Röstzwiebeln, Gurke, Käse,
selbstgemachter BBQ Soße und einem Spiegelei.


Dazu wahlweise Kartoffelwedges oder Pommes

16,80

Bei Fragen zu Zutaten oder Allergenen lassen Sie sich bitte unsere spezielle Allergenkarte geben oder wenden Sie sich an unser Personal.


Fisch


 **Lachs & Risotto**
Steak vom Norweger Lachs auf Hummer– Tomatensoße
mit Basilikum- Risotto dazu Rucola und Datteltomaten 16,40

Auf Wunsch
 **Saibling**
gebratener Bachsaibling von der Fischzucht Link aus Heimertingen
mit frischen Kräutern gefüllt dazu gebratene Drillingskartoffel 15,80



Vegetarisch und Vegan

Kässpätzlen
mit altem Bergkäse vom Käsladen "jamei" in Kempten
dazu selbst gemachte Röstzwiebel 10,80

Auf Wunsch
 **„Makan Enak“** vegan
verschiedene frische Gemüse im Wok gebraten mit selbstgemachter
Mango Kokos Chilisoße, dazu Basmatireis oder gebratene Nudeln 13,30

 **Rotes Garam Masala** vegan
gewürztes Kichererbsen & weiße Bohnencurry mit verschiedenem Gemüse,
fruchtigen Mangowürfeln dazu Basmatireis 12,80
Selbstgemachtes Naan Brot 1,80

Hausgemachte Desserts

 **Mini Dessert**, zur Auswahl stehen:
Creme Brûlée mit Tonkabohne & ein Espresso
 Schokoladentörtchen
dazu ein Espresso oder eine Kugel Vanilleeis jeweils 5,70 €

Kaiserschmarren nach 20.30 Uhr nur auf Anfrage 9,60
mit Zwetschgenröster oder Vanilleeis als Hauptgang 12,80

 **glutenfrei**

Auf Wunsch


dieses Gericht können wir auf Wunsch glutenfrei zubereiten