

Lamm im Rau

Aschermittwoch, 14. Februar 2018

Maximator vom Augustiner-Bräu München

½ l im Steinkrug € 5

¼ l im Steinkrug € 3,--

Schwäbische Austern

½ Dtzd. Weinbergschnecken aus Nersingen/Neu-Ulm
im Pfännle mit Knoblauchbutter überbacken und Weißbrot

€ 12

Tomatensuppe

mit Creme fraiche und Croutons

€ 6

Allgäuer Käsrähtsupple

mit Croutons

€ 7

Fenchelschaum-Süpple

mit ausgelösten Flußkrebse

€ 8

Zitronengras-Süpple

mit gebratenen Garnelen
und Glasnudeln

€ 10

Käs & Kartoffel

mit Butter und Kräuterquark

€ 9

Glückstädter Matjes

auf gebuttertem Hausbrot mit Zwiebel und Ei

€ 10

Kronsild – junge Bismarck-Heringe

in Hausfrauensoße mit Pellkartoffeln

€ 11

Wintersalat vom Weberhof

Kernle, Rote Bete, Apfelschnitz und Bergkäs

€ 7

Spinatsalat & Spiegelei

vom Biohof Pfingstweid mit Parmesan

€ 8

Kauer Feldsalat

Brot- und Speckwürfele und gehacktes Ei

€ 9

frischer Grünspargel-Salat

mit Radiesles-Vinaigrette
und verlorenem Pfingstweider Bio-Ei

€ 12

Crevette mayonnaise

auf Tomatensalat

€ 14

lauwarmer Salat vom Octopus

mit Kartoffelwürfel und Bohnen

€ 15

Tartar vom Roten Thun

mit Wasabi, Sesam und Teriyaki

€ 16

Saure Kutteln

in der braunen Brenne
mit reschen Bratkartoffele

€ 16

hausgemachte Kalbfleischmaultäschle

mit Zwiebelschmälze und Kartoffelsalat

18

Dinkel-Käs'spätzle

mit Zwiebele abgeschmälzt
und Kartoffel-Endiviensalat

€ 19

Lamm im Rau

Bodensee-Wallerschnitte
im Weißweinsud mit Wurzelgemüse
geriebener Meerrettich und Salzkartoffeln
€ 22

Bodensee-Felchenfilets
in Mandelbutter gebraten
mit Broccoli und Curry-Reis
€ 24

Bodensee-Kretzerfilets
in der Bröselkruste knusprig gebacken
Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat
€ 26

Bodensee-Hechtklößchen
in Krebsrahm gedünstet
mit Blattspinat und Schnittlauchnüdele
€ 28

frische Calamari
mit Knoblauch in Olivenöl gebraten
Zitrone und Spinatkartoffeln
€ 26

Thunfisch-Medaillon
auf gebratenem Grünspargel
mit Zucchinimarmelade und Kartoffel-Stock
€ 32

Nordsee-Seezungenfilet
auf frischem Blattspinat
an Safranrahmsößle mit Trüffelreis
€ 34

Wildfang-Riesengarnelen
mit Sc. Aioli und Kirschtomaten
auf Pfefferspaghetti
€ 36

Und ausserdem

Stielkoteletts
vom niederbayrischen Spanferkel
in der Brösel-Kruste gebacken
mit Kartoffel-Gurken-Salat
€ 23

frz. Perlhühnchen
mit frischen Kräutern und Knoblauch
in Olivenöl gebraten, Parmesan-Wirsing
und Kartoffel-Chili-Stock
€ 26

Cordon bleu
vom Tiroler Kalbsrücken
gefüllt mit Bergkäs und Schinken,
€ 28

Piccata vom Kalbsfilet
mit gegrillten Zucchini
Kirschtomaten-Ragout
und Kräuterlinguini
€ 30

Côte de Veau
vom Tiroler Kaiser-Kalb
Sc. Aioli, Parmesanspinat
und Steinpilzgnocchi
€ 36

Entrecôte vom Kärntner Bio-Almochs'
Knoblauchschand & Sc. Barbeque,
Peperonata und Rosmarinkartoffeln
€ 38

Zum Nachtisch

Vermicelles – Maronipüree mit Baiser, Vanille-Eis Kirschwasser und Sahne € 9
frisches Rhabarberkompott mit Topfenocken und hausgemachtem Erdbeer-Eis € 10

*Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter
. Spuren von Allergenen können in allen Speisen enthalten sein.*

Bitte beachten Sie: Wir stellen pro Tisch nur eine Rechnung aus!