

Lamm im Kau

+

.Zum Mittagessen am Sonntag, 10. Februar 2019

Tomatensuppe
und Creme fraîche
€ 6

Schwäbische Hochzeitssuppe
mit Backerbsle und Schnittlauch
€ 7

Allgäuer Käs'rahmsüpple
mit gerösteten Brotwürfele
€ 8

Schwammerl-Rahmsuppe
mit gerauchtem Rehschinken
€ 9

Blutwurst-Gröstel
mit Apfelmus und Kartoffelpüree
€ 13

Wintersalat

mit Apfel, Rote Bete und gehobeltem Bergkäs'
€ 8

Pfingstweider Bio-Feldsalat
mit gehacktem Ei, gerösteten Brot- und Speckwürfele
€ 9

½ Dtzd. **Schwäbische Weinbergschnecken**
mit Knoblauchbutter überbacken
€ 12

Crevette rosé

zum Puhlen mit frz. Mayonnaise
€ 14

Gerauchter Lachs Rücken Zar Nikolai
auf schwarzem Winterrettich mit Kaviar-Schmand
€ 16

½ Dtzd. **Austern „Sylter Royal“**

mit Himbeer-Vinaigrette und gebuttertem Pumpernickel
€ 18

Die Sonntagsbraten

knuspriges

Spanferkel-Häxle

an Augustiner Weißbiersoße

Paprika-Rahmkraut und Semmelknödel

€ 22

ofenfrische

Hinterhaxe vom Tiroler Tauern-Kalb

im Tomatensugo geschmort

Parmesan-Spinat und Safranrisotto

€ 24

Dinkel-Käs'spätzle

von Emmentaler, Berg- und Räbkäs' mit Zwiebele
abgeschmälzt und Kartoffel-Endiviensalat

€ 20

Stielkoteletts vom Spanferkel

in der Bröselkruste gebacken

dazu Kartoffelsalat und Preiselbeeren

€ 24

Cordon bleu vom Tiroler Kalbsrücken

gefüllt mit Bergkäs und Schinken,

dazu Kartoffel-Salat

€ 28

Bodensee-Felchenfilets

in der Brösel-Kruste gebacken,

Sc. Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat

€ 22

Bodensee-Wallerschnitte

im Lauchbett mit Riesling gedünstet

Meerrettich, zerlassenes Bütterle und Salzkartoffeln

€ 24

Bodensee-Hechtfilet

mit frischen Kräutern in Olivenöl gebraten

Tomatenbutter, gedünsteter Fenchel und Safranrisotto

€ 26

Kalbskopf in Dijon-Senfsoße

mit verlorenem Pfingstweider Bio-Ei,
frischem Blattspinat und breiten Nudeln

€ 22

Ausgelöster Stubenküken

in Rosmarinbutter mit Knoblauch gebraten, auf

Ratatouille mit Kartoffel-Chili-Stock

€ 26

Kalbsleberle

in Salbeibutter gebraten,
gedünstete Zucchini und Kartoffelpüree

€ 27

Piccata vom Kalbsfilet

in der Parmesankruste auf Tomatenragout
mit gegrillte Zucchini und Kräuterspaghetti

€ 28

Sahne-Gschnetzeltes vom Kalbsfilet

mit frischen Champignons, Preiselbeeren
und knusprigen Kartoffel-Rösti

€ 30

Entrecôte vom Bœuf Charolais du Bourbonnaise

mit Cafe de Paris-Butter

Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

€ 34

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

Wir bitten Sie freundlichst zu beachten: Wir stellen pro Tisch nur eine Rechnung aus