

...Die Vorspeise ein Muss...

Manufacture
Caviar- House „Prunier“
10 g - Kaviar
und
1 Glas Cremant de Loire
Paul Louis Dermond 0,1 l

€ 19,50

Consommé vom Allgäuer Weiderind
mit hausgemachtem Kalbsbrätstrudel

€ 6,50

Süßkartoffel-Karottencremesuppe
mit geschroteten Nüssen und knusprigem Speck

€ 6,50

Gemischter Alpenkönig Salat in Feigensenfdressing
mit Bauernbrotroutons und gerösteten Saaten

€ 6,50

Gebratene Wildfanggarnelen im Kräutersud
mit geröstetem Brot

€ 16,50

...gefolgt von einem genussvollen Hauptgang...

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel
vom Allgäuer Milchkalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

€ 23,50

Geschmortes Rehragout
mit Haselnussspätzle, Safran-Perlzwiebel und Trüffelschaum

€ 26,50

Gebratenes Filetsteak vom Allgäuer Weiderind
mit Selleriecreme, Portwein-Schalotten und Rosmarinkartoffeln

€ 34,50

Gebratenes Doradenfilet
mit Tomaten-Paprika-Marmelade und Ricotta-Kartoffel-Nocken

€ 28,50

Hausgemachte Trüffel-Schlutzkrapfen
in Waldpilz-Ragout, getrocknete Tomaten und Allgäuer Bergkäse

€ 18,50

...bis hin zu einem spannenden Abschluss

Schokoladensoufflé
mit Ananaskompott und Erdnuss-Karamell-Eis

€ 12,50

Crème Brûlée mit Mangokompott und Vanilleeis

€ 12,50

Café-Vario
Hausgemachte Eisvariation mit Espresso

€ 9,50

Affogato

€ 6,50

Hausgemachte Sorbets
Schwarze Johannisbeere, Zitrone-Basilikum, Kokos
oder Mango
servieren wir wahlweise mit Prosecco, Wodka oder Geist

je € 7,50 mit Alkohol
je € 2,50 ohne Alkohol

Hausgemachte Eisauswahl
*Tahiti-Vanille, Zartbitterschokolade, Erdnuss-Karamell,
Erdbeer-Basilikum und Heidelbeer-Sauerrahm*

€ 2,50 pro Kugel

...Empfehlungen des Küchenchefs...

Chateau Briand
ab 2 Personen
mit Sauce Bernaise, Kalbsjus,
hausgemachten Dauphine-Kartoffeln,
getrüffeltem Blattspinat
und Wurzelgemüse

€ 42,50 pro Person

Filet Stroganoff
vom Allgäuer Weiderind
mit sautierten Egerlingen
und Tagliarini

€ 28,50

„Das Leben ist zu kurz
für magere Küche und Diäten.
Solche Mahlzeiten sind
wie eine Oper ohne Orchester.“
-Paul Bocuse-

...Das Besondere,
was ich mir heute gönne...

Alpenkönig Menü

Kulinarische Einstimmung

Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit gebratener Wildgarnele und karamellisierten Kürbiskernen

Gebratener Hirschrücken
auf Pastinakencreme, hausgemachten Schupfnudeln,
Apfel-Rotkohl und Rosmarinjus

Mohn-Vanille-Panna-Cotta
mit hausgemachtem Zwetschgenkompott

Menüpreis	€ 47,00
mit Weinbegleitung	€ 67,00

Alle Gänge können gerne auch als Einzelportion bestellt werden.