



APERITIF & EINSTIMMUNG

WINTERZAUBER

Sanddorn / Prosecco / Winteraromen 7 €

LAURENT PERRIER CHAMPAGNER

0,1 l Glas - 11 €

ALKOHOLFREIER PROSECCO

Manufaktur Jörg Geier, Schlat / Göppingen

0,1 l Glas - 6 €



KULINARISCHE VORSPEISEN

KLEINER BUNTER MARKTSALAT 7 €

EISMEER SHRIMPCOCKTAIL

Palmherzen / Ananas 9,50 €

LAUWARMER ZIEGENKÄSE

Birnen / Cassis / Rote Beete 11 €

CARPACCIO VOM ALMOCHSEN

Trüffelvinaigrette / Peccorino / Rucola 13 €

RÄUCHERLACHS & THUNFISCHSASHIMI

Avocado / Thaimango & Basilikum Eis 14 €

IRANISCHER IMPERIAL KAVIAR

50 Gramm mit Blinis 85 €



SUPPENKÜCHE

GEWÜRZCAPPUCINO

Kokos / Zitronengras / Shrimps 7,50 €

FÜR FISCHLIEBHABER

ATLANTIK WOLFSBARSCH IN BIO OLIVENÖL

Safran Risotto & Wok-Gemüse & Wildkräuter 24 €

VEGETARISCH VITAL vegan

ORIENTALISCHER GEWÜRZ COUSCOUS

Datteln / Aprikosen / Joghurt / Kräuter 13 €



REGIONALES & INTERNATIONALES ZUM HAZPTGANG

BACKHENDL VON DER BRUST IN KÜRBISKERNPANADE

Auf buntem Salat / Zitronenstern / Joghurtcreme 16,80 €

WIENER SCHNITZEL VOM ALLGÄUER MILCHKALB

Zitronenstern / Wildpreiselbeeren / Kartoffel-Gurkensalat 22 €

ROSA BARBARIE FLUGENTENBRUST

Cassis Blaukraut / Spekulatiusknödel / Bratapfel 23 €

ZART GESCHMORTE OCHSENBACKE

Portwein Balsamicojus / Getrüffeltes Sellerie Püree / Karotten 22 €



ROSA MILCHKALBSRÜCKEN

oder

ROASTBEEF VOM BAYERISCHEN JUNGRIND

Rosmarinjus / Edelpilzragout / Bergkäse Gnocchi 25 €

SALZWIESEN-LAMMKRONE

Rosmarinjus / Ratatouille-Gemüse / Cremepolenta 30 €

KING OF THE ALPS

Allgäuer Rinderfilet & Hummerschwanz

Grill-Gemüse / Edelpilze / Sauce Béarnaise 59 €



DESSERT & KÄSE

AFFOGATO BAVARIA

Rahmeis / Haselnuss Espuma / Espresso 6 €

ZIMTPARFAIT

Honigkirschen & Browniecrumble 9,50 €

CRÉME BRULÉE VON DER TONKABOHNHE

Nougat Eis / Rotwein Zwetschgen 11 €

SORBET

Eis je Kugel 3 €



KÄSE VOM LAND & HOF

Feigensenf / König Ludwig Bauernbrot 12 €

REGIONAL MENÜ 3 GÄNGE

GEWÜRZCAPPUCINO / OCHSENBÄCKCHEN /
SÜSSES NASCHWERK 36 €