

Menükarte

Salat

Bulgursalat

mit Aubergine, Zucchini, Olive, Ei und Mittelmeerdressing (Gemüsebrühe, Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum) (enthält Gluten, Sellerie, Konservierungsstoff)

Feldsalat mit Shiitake-Pilzen, Croutons und Speck

(enthält Milch, Gluten, Konservierungsstoff)

Salat mit gebackenem Ziegenkäse, Pinienkernen und Rosinen

(enthält Senf, Sulfit)

Räucherforellentörtchen mit Dillgelee

auf Tomaten-Rucola-Salat (enthält Milch, Sulfit)

Rucolasalat

mit Parmesan, Pinienkernen, gebratener Polenta, Radicchio (enthält Milch, Gluten, Sulfit)

Rote-Bete-Salat

mit Äpfeln, Walnüssen und Preiselbeeren

Gefüllte Backbirne mit Blauschimmelkäse

Parmaschinken und Salat (enthält Milch, Sulfit)

Spargel-Orangen-Salat

weißer und grüner Spargel mit Orangen, roten Zwiebeln, Olivenöl, Sherryessig, Estragon (enthält Sulfit)

Toskanischer Brotsalat

Weißbrot mit Champignons, roten Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Basilikum, Vinaigrette (enthält Senf, Sulfit, Gluten)

Suppen

Blumenkohl-Samtsuppe

mit Ingwer und Curry (enthält Eier, Milchprodukte)

Kartoffel-Steinpilz-Suppe

verfeinert mit Lauch, Sahne und Creme-fraiche (enthält Sellerie, Schalenfrüchte)

Allgäuer Käsecremesuppe

mit Sesamstangen (enthält Gluten, Eier, Sesamsamen, Milchprodukte, Sulfit, Selleie)

Kürbissuppe

versch. Variationen mit Sahne oder Kokosmilch, Ingwer, Curry, Orangensaft (enthält Sellerie)

Süßkartoffel-Chili-Suppe mit Garnelenspieß

(enthält Milchprodukte, Sulfit, Sellerie)

Zuchinicremesuppe

mit gerösteten Mandelblättchen (enthält Sellerie, Milchprodukte)

Vorspeisen / Zwischengerichte

Bärlauchravioli an Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen

(enthält Gluten, Eier, Milchprodukte, Sellerie, Sulfit)

Risotto

in verschiedenen Varianten z.B.
mit weißem oder grünem Spargel
mit Steinpilzen
mit Steinpilzen und Hühnerleber
mit Steinpilzen und Salsiccia
mit Salsiccia und Radicchio
mit Orangen und Champignons

Chicoree
mit Orangen-Käse-Soße

Dreierlei gefüllte Gemüse
Paprika, Tomate und Zucchini gefüllt mit Kartoffel-Champignons-Gemüse-Masse, mit Parmesan überbacken (enthält Gluten, Eier)

Lachs in Dillgelee mit Senfmousse
Rösti und Creme-fraiche-Dip (enthält Sulfit)

Thunfischcarpaccio mit Olivenvinaigrette
dazu Crostini mit weißem und grünem Bohnenpüree (enthält Gluten, Sellerie, Senf, Sulfit)

Hühnerlebermousse mit Cumberland-Sauce
(enthält Milchprodukte, Sulfit)

Lachs in Zitronengrasbeize
mit süßer Senfsoße (enthält Eier, Sulfit)

Lachsforelle in Rote-Bete-Beize
mit süß-scharfer Soja-Wasabi-Soße (enthält

Riesengarnelen im Pistazienmantel mit Aprikosencouscous
(enthält Sellerie, Gluten, Sulfit, Eier, Milchprodukte, Schalenfrüchte)

Offene Ravioli mit Jakobsmuschel
und Weißweinsoße (enthält Gluten, Eier, Sulfit, Milchprodukte)

Hauptgerichte

Kalbsmedaillons mit Morchelnudeln und Ingwerkarotten
(enthält Milchprodukte, Gluten, Eier, Sellerie)

Lammrücken mit Rosmarin und grüner Olivenpaste
dazu z.B. Ratatouille oder Aprikosencouscous

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rotweibutter
Dazu z.B. Rosmarionpolenta und Bohnen

Rinderbraten von der Brust
Mit Steckrübenpüree und Yorkshirepudding

Gefüllte Kalbsbrust
z.B. mit Grünkern, Suppengrün und Leberpastete oder mit Brioche und Dörrobst
Als Beilage z.B. Ingwerkarotten

Gefülltes Schweinefilet mit Backpflaumen
Als Beilage z.B. Petersilienwurzelpüree

Entenbrust mit Portweinsoße
Dazu z.B. Kartoffelpüree und Zuckerschoten

Kaninchenfilet in Parmaschinken
mit Weißweinrisotto und gefrosteten Grappatrauben

Kalbsinvoltni mit Parmaschinken, Mozzarella und Basilikum
Als Beilage z.B. Couscous mit gerösteten Kürbiskernen

Wildschweinbraten aus der Keule
z.B. mit Semmelknödeln und Steinpilzen oder Apfelotkohl

Rehfilet
mit Apfel-Sellerie-Gratin

Fisch

Doraden- oder Wolfsbarschfilet
mit Kartoffel-Oliven-Püree und Brunnenkresse

Riesengarnelen im Pistazienmantel

mit Aprikosencouscous

Seeteufel in Kokosmilch

mit Karotten-Mango-Confit

Gewürzthunfisch

mit Linsen-Mango-Salsa (rote Linsen, Chili, Knoblauch, Mango, Thai-Fischsoße, Limettensaft, Olivenöl) und Chili-Kartoffel-Püree

Zander auf Linsengemüse

Zander auf Meerrettich-Wirsing

Fiel vom Honauer Echaztal-Saibling

mit Orangenkarotten und Kartoffel-Oliven-Püree

Offene Ravioli mit Jakobsmuschel und Weißweinsauce

Vegetarisch

Chicoree mit Orangensoße und Blauschimmelkäse

Kürbis-Zucchini-Strudel

Tagliatelle mit Feldsalatpesto

Blätterteigpastete mit Spinat, Feta und Mascarpone

Gefüllte Zucchini

mit Wildreis, Champignons und Gorgonzola

Gemüsequiche

Kartoffelauflauf mit Zucchini und Feta

Spinat-Ricotta-Lasagne

Dessert

Apfelküchle mit Vanillesoße

Biskuit mit Vanillecreme

Crème brûlée

Geeiste Kaffeecreme

Joghurtmousse mit Beerenfrüchtn

Mohneisparfait mit Cassisbirne

Vanillepolenta mit Backapfel und Rosmarinparfait

Orangenparfait mit Nusskuchen

Pavesen mit Povidl

In Eiermilch ausgebackener Hefezopf, gefüllt mit Zwetschgenmus

Mascarponecreme mit frischem Obst

Erdbeer-Panna cotta mit Balsamicosirup

Mascarponeschmarrn mit Mangopüree

Helle und dunkle Mousse au chocolat mit roter Grütze

Mousse au chocolat mit Maracujasoße

Vanilleparfait mit Beerenobst

Zwetschgenknödel mit Zwetschgenröster