

Unsere Empfehlungen der Woche | Our recommendations of the week

Unsere selbst eingelegten gemischten Oliven mit knusprigem Wurzelbrot  
Our self-pickled mixed olives with crispy root bread

€ 9,50

Unsere hausgemachte saisonale Limonade
Our homemade seasonal lemonade

0,30 l - € 5,50

Hausgemachte Quiche aus Bärlauch und Spargel
mit „Allgäuer“ Schmand und Zupfsalat
Homemade wild garlic and asparagus quiche with “Allgäu” sour cream and pulled lettuce

€ 14,00

Spargelcremesuppe mit hausgeräuchertem Rotaugenfilet
Asparagus cream soup with home-smoked roach fillet

€ 10,20

Unsere Bärlauch-Maultaschen mit grünem und weißem Spargel,
hausgemachtem Bärlauch-Pesto und Grana Padano Käse
Our wild garlic dumplings with green and white asparagus,
homemade wild garlic pesto and Grana Padano cheese

€ 28,00

Weißer regionaler Spargel 
mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Kartoffeln
White regional asparagus with homemade hollandaise sauce and potatoes

€ 35,00

Marinierte Bodensee-Erdbeeren
mit hausgemachtem Holunderblüten-Waldmeister-Sorbet
Marinated Lake Constance strawberries with homemade elderflower-woodruff sorbet

€ 12,00