





Unsere Empfehlungen der Woche | Our recommendations of the week

Unsere selbst eingelegten gemischten Oliven mit knusprigem Wurzelbrot  
Our self-pickled mixed olives with crispy bread
€ 9,50





Glas hausgemachter Glühwein aus Grenache und Syrah
Glass of homemade mulled wine made from Grenache and Syrah
0,25 l € 6,80



Cremesuppe von roten Beeten mit Meerrettich
Cream soup of beetroot with horseradish
€ 9,50

Gebrautes Filet vom arktischen Saibling
mit Champagner-Sauerkraut und Salzkartoffeln
Fried fillet of Arctic char with pickled champagne cabbage and boiled potatoes
€ 39,00

Hausgemachte Kürbisgnocchi mit geschmortem Hokkaido-Kürbis
Homemade pumpkin gnocchi with braised Hokkaido pumpkin
€ 24,00

Geschnetzeltes Filet vom Allgäuer Weidekalb  
mit unserer Teriyaki-Sauce, Sprossengemüse und Basmatireis
Sliced fillet of „Allgäu“ veal
with our teriyaki sauce, sprouted vegetables and basmati rice
€ 35,00

Crumble vom Bodensee-Apfel mit Marzipan und Mohnreis
Lake Constance apple crumble with marzipan and poppy seed ice cream
€ 12,50