

# *Unser Küchenchef empfiehlt*

## *Vorab*

### **Bergkäse-Terrine vom „Mängisch“ | Jamei Laibspeis Kempten**

Granatapfel-Dressing · karamellierte Walnüsse · Feldsalat · Wurzelbrot  
16 Euro

### **Cremesuppe vom Hokkaidokürbis**

Kokos · Sesam · Knuspergarnele · 11 Euro  
ohne Garnele · 8 Euro

## *Hauptsache*

### **Rosa gebratenes Steak aus der Hirschkeule**

Sauerkirsch-Soße · Herbstgemüse · Butterspätzle  
29 Euro

### **Ofenfrische halbe Bauernente**

Orangensoße · Apfel-Blaukraut · Kartoffelknödel  
29 Euro

### **Heimisches Wildragout**

Wildpreiselbeeren · Steinchampignons · Serviettenknödel  
26 Euro

### **Rinderroulade**

Schmorsoße · Apfel-Blaukraut · Kartoffelpüree  
24 Euro

### **Van Toan`s Rotes Thai-Curry**

Herbstliches Gemüse · Kokos · Basmati-Duftreis  
19 Euro

## *Danach*

### **Vier Käse**

3 gereifte Bergkäse „Jamei“, „Gruyere“ & „Mängisch“ | Jamei Laibspeis Kempten  
1 Weichkäse „Bergfichte“ | Willi Schmid Lichtensteig · Wurzelbrot  
16 Euro

### **Kürbiskernparfait**

Zwetschge · Krokant · Kernöl  
12 Euro