

Unser Küchenchef empfiehlt

Vorab

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

Heimisches Rehragout

Wildpreiselbeeren · Steinchampignons · Serviettenknödel
26 Euro

Rinderroulade

Schmorsoße · Kartoffelpüree · Blaukraut
24 Euro

Marco`s Burger

200g Angus-Rindfleisch-Patty · Brioche Brötchen
BBQ-Mayonnaise · Schmelzzwiebeln · Speck · Emmentaler
Tomate · Salat · Gewürzgurke · Pommes frites
23 Euro

Tagliarini

Spinat · Parmesan · Tomate
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