

Unser Küchenchef empfiehlt

Vorab

Gebeizter Lachs

Salatcreme · Dill-Zitronen-Panna Cotta · Pflücksalate · Wurzelbrot
18 Euro

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

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

Hauptsache

Argentinisches Rumpsteak 250g

Cognac-Pfeffer-Rahmsauce · Marktgemüse · Bratkartoffeln
35 Euro

Rosa gebratenes Steak aus der Hirschkeule

Wacholder-Preiselbeer-Soße · Rahm-Speck-Wirsing · Kartoffel-Kroketten
29 Euro

Heimisches Wildragout

Wildpreiselbeeren · Steinchampignons · Serviettenknödel
26 Euro

Rinderroulade

Schmorsoße · Apfel-Blaukraut · Kartoffelpüree
24 Euro

Van Toan`s Rotes Thai-Curry

Winterliches Gemüse · Kokos · Basmati-Duftreis · 19 Euro
4 Riesengarnelen vom Grill + 12 Euro

Danach

Vier Käse

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