

# *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

### **Kabeljau unter der Dijon-Senf-Kruste**

Meerrettichschaum · Rote Bete · Erbsenpüree  
29 Euro

### **Sauerbraten vom Allgäuer Rind**

Preiselbeer-Balsamico-Soße · Apfel-Blaukraut · Serviettenknödel  
24 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