
Herbst & Kürbis

Vorspeisen

Lauwarmer Hokkaido-Schmorkürbis	17
Waldhonig · Bergkäse „Joram“ von Jamei Bodensee Apfel · Feldsalat · Kernöl-Vinaigrette	
Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis	8
Kokos · Ingwer · schwarzer Sesam	
Knuspergarnele	+3

Hauptgerichte

Fjord-Lachsfilet vom Grill	32
Basilikumpesto · Grillgemüse · Rosmarinkartoffeln	
Van Toan`s Rotes Thai-Curry vegan	20
Chilli · herbstliches Gemüse · Basmati-Duftreis	
4 Riesengarnelen vom Grill	+12
Cremige Tagliarini	23
Ofenkürbis · Ras el-Hanout · geröstete Kerne & Öl	

Weinempfehlung

Mosel Riesling 2018 · 12.0%	0.1l · 4.50 0.2l · 9 0.75l · 27
VDP.Gutswein Deutschland Mosel Weingüter Wegeler feinherb · frisch · perfektes Süße-Säure-Spiel · Trinkspaß pur!	
Heitlinger Red 2019 · 13.0%	0.1l · 4.50 0.2l · 9 0.75l · 27
trocken · fruchtig · feine schokoladige Würze VDP.Gutswein Deutschland · Baden · Weingut Heitlinger · Östringen	

Nachspeise

Weinbergpfirsich-Joghurt-Riegel	12
Maracujasorbet · Kokoscreme · Kekscrumble	

Herbstkarte

Aperitifs der Woche

Caperitif Spritz	9.50
Wermut mit Rooibos & Grapefruit · Weingut Badenhorst · Tonic · Eis · Orange	
Glas Cremant Bonnet Huteau Nuits Boreal Brut · 0.1l	7.50
Chardonnay & Melon de Bourgogne · Frankreich · Loire · Bio · Bonnet-Huteau	

Vorspeisen

Cremiger Burrata	17
Kirschtomaten-Salat · Balsamico · Basilikum · Wurzelbrot	
Rinderkraftbrühe	8
Brätspätzle · Kräuter · Backspätzle	

Salate

Großer bunter Sommersalat	15
Blattsalate · Rohkostsalate · Kerne · Croûtons · Parmesan · Hausdressing · Wurzelbrot	
Auf Wunsch gerne dazu:	
Riesengarnelen vom Grill (4 Stück)	+12
Karamellisierter Ziegenfrischkäse	+7
Hähnchenstreifen vom Grill	+6
Gegrillte Steinchampignons	+4

Weinempfehlung

Greco di Tufo 2022 · 13.0%	0.1l · 4.90 0.2l · 9.80 0.75l · 29
trocken · zitrisch & reife Früchte · würzig · milde Säure	
Italien · Kampanien · Villa Raiano	

Herbstkarte

Klassiker

Pfeffersteak 250g	35
Cognac-Pfeffer-Rahmsoße · Marktgemüse · Kartoffelgratin	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	250g · 35 180g · 29
Rosa gebratenes Rumpsteak · Bratensoße · Schmelz- & Röstzwiebel · Käsespätzle	
Zanderfilet vom Grill	29
Zitrone · Kartoffel-Wirsing-Ragout · Kräuter	
Wiener Schnitzel	28
Kalbsoberschale · Wildpreiselbeeren · Zitrone · Kartoffel-Gurken-Salat	
Filet vom regionalen Landschwein	25
Champignon-Cognac-Rahmsoße · Marktgemüse · Butterspätzle	
Cordon Bleu	24
Landschwein · Schinken · Bergkäse "Hoi" Jamei · Wildpreiselbeeren · Pommes Frites	
Gebratene Maishähnchenbrust	23
Rahmsoße · Marktgemüse · Kartoffelgratin	
Gefüllter Spießbraten „Altbairische Art“	22
Dunkelbiersoße · Apfel-Blaukraut · Serviettenknödel	
Selbstgemachte Maultaschen	19
Bratensoße · Speck · Zwiebeln · Kartoffel-Gurken-Salat	
Allgäuer Käsespätzle	18
Bergkäse von Jamei Laibspeis · Schmelz- & Röstzwiebel · Blattsalate	

Herbstkarte

Nachspeisen

Schokolade hoch 2

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern · weißes Schokoladeneis · Himbeere

11

Vier Käse | Jamei Laibspeis, Kempten

Jamei · 13 Monate gereift · Halbhartkäse · 53%
Gruyere · 17 Monate gereift · fruchtig milchige Würze · 45%
Black Mamba · 18 Monate gereift · Vollfettkäse · 55%
Joram · 15 Monate · elegant würzig · 48%
Quitten-Ingwer-Chutney · Wurzelbrot

16

Kürbis im Herbst

Kürbis – goldener Bote des Herbstes.

In unserer Cremesuppe zeigt er sich von seiner sanften Seite: verfeinert mit Kokos, Ingwer und schwarzem Sesam – cremig, aromatisch und mit einem Hauch Exotik.

Wer es herzhafter mag, genießt unseren lauwarmen Hokkaido-Schmorkürbis mit Waldhonig, Bergkäse „Joram“ von Jamei, frischem Bodensee-Apfel, Feldsalat und einer feinen Kernöl-Vinaigrette – ein Zusammenspiel von Süße, Würze und Frische.

Zwei Gerichte, ein herbstlicher Hochgenuss.

Guter Käse braucht Gefühl & Zeit!

Wer jamei Käse probiert hat, erkennt sofort die Einzigartigkeit. Jamei Käse ist nicht nur ein Stück Käse sondern ein Kunststück für Genießer.

Man schmeckt die hohe Handwerkskunst mit dem jeder einzelne Laib gemacht ist und man spürt mit jedem Bissen die Leidenschaft von Menschen, die mit Ihrem Herzblut Käse herstellen.

„Wir reifen verantwortungsvoll, nachhaltig und achtsam ein wertvolles Lebensmittel, das nicht nur den Körper, sondern auch die Seele satt macht.“

Jamei Laibspeis, Kempten