### Flair-Menü

Carpaccio vom Allmendshofener Limosin Rind Trüffel-Mayonnaise Schwarzwälder Bergkäse und Pflücksalat

\*\*\*

Topinambur-Cremesüppchen mit grünem Apfel

\*\*\*

Zweierlei vom Kalb mit Radieschen Schotengemüse und gebackenen Kartoffeln

\*\*\*

Bananen Split "mal anders" Schoko-Küchlein, Haselnuss-Meringue und Bananeneis

> Menü Komplett zweiundvierzig Menü ohne Suppe sechsunddreißig





# Genial Regional für zwei

Allmendshofener Porterhouse-Steak trockengereift ca. 800g

> mit buntem Bohnen Gemüse und Dauphine-Kartoffeln

neununddreißig pro Person





## Vegetarisches Flair-Menü

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing und Kracherle

\*\*\*

Getrüffeltes Maronensüppchen

\*\*\*

Gebratene Grünkernküchle mit Karottensoße und buntem Gemüse

\*\*\*

Rotebeete mit Holunderbeeren Baiser und Ziegenkäseeis

Menü Komplett vierunddreißig Menü ohne Suppe achtundzwanzig





### Salate + Vorspeisen

Bunter Gartensalat sechs

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing sieben

Speck und Kracherle

Gebratenes Kalbsbries mit zwölf

Balsamico-Linsen und Pflücksalat

Carpaccio vom Allmendshofener Limosin Rind vierzehn Trüffel-Mayonnaise Schwarzwälder Bergkäse und Pflücksalat

### Suppen

Rinderkraftbrühe sechs

mit Wurzelgemüse und Maultaschen

Topinambur-Cremesüppchen zehn mit grünem Apfel und gebeiztem Saibling





### Vegetarisch

Gebratene Grünkernküchle mit Karottensoße und buntem Gemüse

achtzehn

Blauschimmel-Käse-Ravioli mit sautiertem Lauch, pochierten Birnen und Schwarzen Nüssen achtzehn

Ravioli als Zwischengang

ZWÖlf

#### Omas Küche

"Omas Falscher Hase" – Kalbshackbraten sechzehn in Pilzrahmsauce mit Rotkraut und Brotknöpfle

Klassisches Wiener Kalbs-Schnitzel mit Pommes Frites Sobe auf Wunsch zwei Euro Aufpreis

neunzehn

Reh-Krautwickel mit aebrate

achtzehn

Reh-Krautwickel mit gebratenen Pilzen, Preiselbeeren und Kartoffelstampf





## Hauptgänge Fisch

Im Ganzen gebratene Schwarzwälder Forelle neunzehn mit Mandelbutter und Salzkartoffeln

Gebratenes Zander-Filet mit Kalbskopf, Senfschaum, gebratenem Salatherz und Graupen sechsundzwanzig

## Hauptgänge Fleisch

Zweierlei vom Reh mit Holunder-Soße sechsundzwanzig Petersilienwurzeln, gebratenen Pilzen und Brezel-Auflauf

Zwiebelrostbraten vom Neuseeländer Rind vierundzwanzig mit hausgemachter Maultasche, buntem Gemüse und Spätzle

Zweierlei vom Kalb mit Radieschen vierundzwanzig Schotengemüse und gebackenen Kartoffeln





### Desserts

Rotebeete mit Holunderbeeren acht Baiser und Ziegenkäse-Honig-Eis

Bananen Split "mal anders" acht Schoko-Küchlein, Haselnuss-Meringue und Bananeneis

Brioche-Knödel mit Bratapfel-Eis und Vanillesoße sieben

Variation hausgemachter Sorbets sechs

Kleines gemischtes Eis mit Sahne fünf

Kugel Eis zwei

Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere Amarena, Walnuss

Kugel hausgemachtes Sorbet zwei



