

Unsere besonderen Empfehlungen

Unser Winterbier vom Fass: Gold Ochsen "Kellerbier dunkel"

Eine Bierspezialität mit langer Brautradition: dunkel, süffig und mit feinwürzigem Aroma. Eingebraut wie vor 100 Jahren mit dunklem Malz und ausgewähltem Tettlinger Aromahopfen. Kenner lieben dieses untergärige, naturbelassene Exportbier wegen seines kräftigen Körpers, feinsten Röstaromen und seiner Vollmundigkeit **0,3l € 3.70 / 0,5l € 4.80**

Vorspeisen:

- Feine Steinpilzcrèmesuppe** € 7.90
- Knackiger Feldsalat mit Speck und Croûtons (auf Wunsch ohne Speck)** 🐾 € 9.90

Hauptgerichte:

- Entenravioli in Orangensoße auf feinem Apfelrotkraut** 🐾 € 18.90
- Gebratenes Filet von der Dorade Royale an ProseccosöÙle, Babyspinat und Rosmarinkartoffeln** € 27.90
- Cordon Bleu vom Bad Saulgauer Kalb aus Zimmerers Eselmühle, gefüllt mit Rauchfleisch und Allgäuer Käse, dazu Bratkartoffeln** 🐾 € 29.90
- Trüffel spaghetti „Surf and Turf“ in feiner TrüffelsoÙe mit Rindersteakstreifen und Garnelen** € 22.90
- Vegetarisch: Spaghetti in feinem Trüffelrahm mit geschmorten Kirschtomaten** € 16.90

Dessert:

- Mousse au chocolat mit Glühweinzwetschgen** € 7.90

Für ein Beisammensein im Kreis von 8-12 Personen bieten wir Ihnen ganz neu unser

„Anno Dazuma(h)l“

Kommen Sie an unsere Festtafel mit feinstem Porzellan und Silber und wählen Sie Ihr gemeinsames Essen, das wie bei der Sonntagstafel im Familienkreis in Schüsseln und auf Platten serviert wird. Sprechen Sie uns einfach an und fragen Sie nach den Menüvorschlägen!

