

Unsere besonderen Empfehlungen

Apéritifempfehlung:

Sekt Hausmarke gemischt mit aromatischem Bodensee-Pfirsichlikör € 6.90

Vorspeisen:

Feine Kürbiscrèmesuppe € 6.90

Hauptgerichte:

Gebratene Milchkalbsleber mit feinem Apfelconfit und Röstzwiebeln auf lila Kartoffelstampf € 24.90

Heilbuttfilet in Krebssoße auf Blattspinat und Safranrisotto € 26.90

Aus dem „Dry Ager“: Geschmorte Short Ribs vom Allgäuer Weiderind mit Steinpilzen und Bandnudeln € 22.90

Bandnudeln mit frischen Krauchenwieser Steinpilzen „mediterran“ € 18.90

Dessert:

SLG - Cheesecake im Glas mit Heidelbeeren und Zitronensorbet € 7.90

Unsere Bierempfehlung:

Gold Ochsen Kellerweizen Urtyp 0,3l € 3.50 / 0,5 l € 4.30

Was besonderes: Craft-Cider von unseren Freunden von Albapfel:

Zwischanaï, der herbere von beiden mit Apfel und Hopfenaroma und

Haidana, der süßlichere der zwei mit Apfel, Birne und Heuaroma

0,33l € 4.50

