

Kulinarischer Mittwoch „BBQ - Angrillen“

Vorspeisen

Bunter Spargelsalat mit hausgebeizter Lachsforelle

Weißer und grüner Spargel mit gebeizter Lachsforelle aus Ittenbeuren, Kirschtomaten und Dill serviert mit Brot

- Weinempfehlung: „Herz & Hand“ Nico Espenschied⁷ -
11,40 €

Gegrillter Oktopus

auf lauwarmer Pico de Gallo Salsa und Limetten-Olivenöl-Schmelz

- Weinempfehlung Pfaffenweiler Sauvignon Blanc⁷ -
15,60 €

Hauptgänge

Geschmorte Rinder Short Ribs

mit dunkler Soße, dazu Kartoffelrösti und mediterranes Grillgemüse

- Weinempfehlung: Spätburgunder Otto & Martin Frey⁷ -
24,80 €

Paar gegrillte Wildbratwürste aus oberschwäbischer Jagd

mit dunkler Zwiebeljus & Kartoffelsalat

- Weinempfehlung Chateau Bel Air Bordeaux⁷ -
20,40 €

Flammlachs vom Zedernbrett

mit jungen Kartoffeln, in Salz gebackene Beeten und Nussbutter-Mayonnaise

- Weinempfehlung Carl Loewen Riesling⁷ -
22,60 €

3erlei Fleischspieße vom Grill

Kalbstafelspitz | Rinder-Entrecôte | Putenbrust
dazu Gewürzcouscous, brasilianischer Kartoffelsalat und glasierter Lauch

- Weinempfehlung Centine Rosso Castello Banfi⁷ -
24,80 €

3erlei Gemüse vom Grill

BBQ-Pilze | Miso-Zwiebeln | geräucherte Aubergine
dazu Gewürzcouscous, brasilianischer Kartoffelsalat und glasierter Lauch

- Weinempfehlung Petit Rosé Friedrich Becker⁷ -
17,50 €

Sandwich „Reuben“

mit Pastrami, Krautsalat, Essiggurke, Schweizer Käse & Rotkraut-Dipp

17,50 €
- Weinempfehlung: Meisterstück Grauburgunder trocken⁷ -

Vesper

Bunte Blattsalate mit hausgemachter Vinaigrette
serviert mit Kernen, Croûtons & Brot

klein 7,00 € / groß 11,00 €

Großer bunter Blattsalat
mit gebratene Putenbruststreifen & Kräuterquark

16,50 €

Großer bunter Blattsalat
mit Ofenkartoffel mit Kräuterquark & geriebenen Cheddar

14,70 €

Großer bunter Blattsalat
mit geräucherten Forellenfilet aus Ittenbeuren,
süß-sauer eingelegten roten Zwiebeln & Meerrettich

17,20 €

Wurstsalat^{2/3/8}
mit Wurst von unserer Hausmetzgerei Brenner in Baienfurt
mit Essiggurken, Zwiebeln und Brot

klein 10,60 € / groß 13,40 €

Schweizer Wurstsalat^{2/3/8}
mit Emmentaler, Essiggurken, hausgemachter Sauce, Zwiebeln & Brot

klein 10,90 € / groß 13,60 €

Dinnete

Weizenteig mit Schmand ...
... belegt mit Speck² & Zwiebeln: **13,30 €**
... belegt mit Grillgemüse & Bärlauchschand: **13,30 €**
... belegt mit Raclettekäse & Lauch: **13,30 €**

Sie sind Allergiker oder leiden an Lebensmittelunverträglichkeiten?
Unser Serviceteam hilft Ihnen gerne weiter!