Silvester À la carte



Aperitif

Crémant mit Holunder und Himbeeren *0,2l* **5,95 €**

Kürbissüppchen 5,90 € | **Beilagensalat 6,50 €**

Maultaschensuppe| Rinder-Consommé | hausgemachter Maultaschen **5,80 €**

Gratinierter Ziegenkäse an Feldsalat | Kartoffel-Specksüppchen **12,95 €**
Feigen | Walnüsse | Honig-Balsamico-Dressing

„Geschmorte Ochsenbacke“ **25,90 €**
Portweinsauce | Kartoffel-Selleriepüree | glasiertes Wurzelgemüse

„Frisches Zanderfilet auf der Haut gebraten“ **25,90 €**
Rieslingsauce | Kartoffel-Selleriepüree | glasiertes Wurzelgemüse

„Allgäuer Zwiebelrostbraten“ vom Allgäuer Weiderind **30,90 €**
Rotweinsauce Kässpätzle | Röstzwiebel | Beilagensalat

„Geschmorte Rinderroulade“ in Rotwein-Senfsauce **25,20€**
Kartoffelknödel | Spätzle | Blaukraut

„1/2 knusprige Ente (ausgelöst)“ **24,90 €**
Preiselbeersauce| Kartoffelknödel | Apfelrotkohl

„Wiener Schnitzel“ vom Allgäuer Kalb **28,40 €**
Pommes|Beilagensalat

„Schwaben Trio“ **24,90 €**
Allgäuer Schweinefilet | Kalbsbrätmaultäschle|Bratensauce |
Kässpätzle | Röstzwiebel | Beilagensalat

„Cordon Bleu“ **23,95 €**
vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt
Pommes | Beilagensalat

„Duett von der Bio-Putenbrust“ **25,40 €**
Sauce | Kroketten|Spätzle
Piccata in Parmesan-Eihülle & gefüllt mit Kalbsbrät|Beilagensalat

„Rote -Bete-Puffer in der Maispanade“ **19,20 €**
Kürbis-Wirsinggemüse | Beilagensalat

„Allgäuer Kässpätzle“ **17,90 €**
mit Röstzwiebeln, Schnittlauch und Beilagensalat

„Kinder Bio-Puten-Nuggets“ mit Pommes **12,90 €**

Dessert

„Spekulatius-Mousse an lauwarmen Glühweinkirschen“
Birnen-Mandelcrunch | Vanilleeis **9,- €**

SILVESTER

Gala - Menü



Aperitif

Crémant mit Holunder und Himbeeren *0,2l*

Vorspeise

Gratinierter Ziegenkäse an Feldsalat | Kartoffel-Specksüppchen
Feigen | Walnüsse | Honig-Balsamico-Dressing

Hauptgang

„Geschmorte Ochsenbacke“
Portweinsauce | Kartoffel-Selleriepüree | glasiertes Wurzelgemüse

oder

„Frisches Zanderfilet auf der Haut gebraten“
Rieslingsauce | Kartoffel-Selleriepüree | glasiertes Wurzelgemüse

Dessert

„Spekulatius-Mousse an lauwarmen Glühweinkirschen“
Birnen-Mandelcrunch | Vanilleeis

Menüpreis pro Person

46,- €

Wir wünschen euch einen guten Appetit und einen guten Rutsch