

MITTAGSTISCH

Montag 13. August bis Freitag 17. August von 11.30 - 14.30 Uhr

Tagliatelle in Gorgonzola-Sauce mit sautierten Pfifferlingen und frischem Schnittlauch

A1,C,G

€ 7,50

„**Chili con Carne**“ mit Rindfleischwürfeln in pikanter Chili-Salsa mit Paprika, Mais und
Kidneybohnen, dazu Reis G,I,J,L

€ 8,50

„**Hähnchen-Bruschetta**“ Gebratene Hähnchenbrust an geröstetem Ciabatta mit
marinierten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Basilikum-Pesto und Rucolasalat #,C,G,H

€ 8,90

„**Lachs-Wrap**“ Weizenpannkuchen, gefüllt mit gerauchtem Lachs, Eisbergsalat, Gurken,
Paprika und frischem Koriander, dazu Avocado-Creme #,*,G

€ 9,50

Schweinefilet am Stück rosa gebraten an Pfefferrahmsauce mit Allgäuer Käsespätzle und
geschmelzten Zwiebeln A1,C,G,J,I

€ 10,80

Zu den Gerichten dieser Mittagstischkarte servieren wir Ihnen gerne

Kleiner Blattsalat € 1,90

Espresso € 1,50

„Holunderblütenschorle“ <i>Holunderblütensirup, ein Schuss Zitrone, Prosecco</i>	€ 5,90
„The Botanist Islay Gin & Tonic“ <i>The Botanist Gin, frischer Ingwer, Rosmarin, Orange, Tonic Water</i>	€ 9,50

Tageskarte

Fagottini gefüllt mit Frischkäse an frischen Pfifferlingen in Creme Fraîche-Sauce mit geriebenem Parmesankäse, Prosciutto Cotto und kleinem Rucolasalat ^{†,C,G}
€ 12,20

Hähnchenbrust im Speckmantel gebraten mit Pfifferlingen in Creme-Fraîche-Sauce, dazu Brokkoli und gebackene Röstitaler ^{A1,C,G}
€ 14,50

Gegrilltes Lamm-Tomahawk mit frischen Kräutern auf dem Holzbrett serviert, dazu Knoblauchbaguette und Tomaten-Schafskäsesalat ^{#,*,G}
€ 23,80

Allgäuer Zwiebelrostbraten vom Entrecôte mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Schinken-Chips im Eisenpfännle serviert, dazu kleiner Beilagensalat ^{A,C,G,*,9}
€ 25,80

Ochsenkotlette (**1200 gr. Für zwei Personen**) dry aged gewürzt, dazu Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Quark ^{A1,C,G}
€ 56,00

Eiskaffee mit Crème Vanilla und Schlagsahne ^{#,C,G,F,H,I,10}
€ 4,70

Inklusivpreise / Kenntlichmachung auf der letzten Seite