



ALLGÄU-SONNE

★★★★★

## VORSPEISEN

Gebratene Riesengarnelen mit Wildkräutersalat, Walnuss-Balsamico Dressing und Pinienkernen	17,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zupfsalat und Grana Padano	17,50
Getrübte Petersilienwurzelschaumsuppe mit Kräuteröl	8,50

## HAUPTGERICHTE

Saiblingsfilet in Aromen gebraten auf Tomaten-Spargelragout und Mascarponenudeln	34,00
Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit Pommes Frites und kleinem Salat	29,00
Ragout vom Milchkalb mit Butterspätzle, glasierten Karotten und Kräuterseitlingen	25,50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Pflaumen-Bohngemüse und Schupfnudeln	33,50
Waldpilzragout mit Gartenkräutern und Serviettenknödel	22,50
Topfen-Gnocchi mit Tomate, Pilzen und Salbeibutter	19,50

## DESSERTS

Mousse au Chocolat mit marinierten Beeren und Himbeersorbet	10,50
---	-------

## TAGES-AKTUELL AM ABEND

Wählen Sie einzelne Gänge unseres Gourmet-Halbpensions-Menüs:

Salatbuffet

Zwei Vorspeisen zur Auswahl

Zwei Suppen zur Auswahl

Vier verschiedene Hauptspeisen

Zwei Desserts zur Auswahl