

SALATE

Spätsommersalat Knackig, frischer Salat an Parmesandressing mit gebratenen Black Tiger Garnelen	19,50 €
Französischer Salatteller Feldsalat mit Speck, Walnüssen und gebackenem Camembert	16,50 €
Feine Kombi Knackiger Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen, Fetakäse und Croûtons	17,50 €
Bodensee Knusperle Frischer Mixsalat mit Hausdressing und gebackenem Zanderfilet im Bierteig	17,50 €
Orient Express Mixsalat mit Aprikosen, Granatapfel, Sonnenblumenkerne, gebratenen Rinderfiletspitzen und Orangen-Minz-Dressing	18,50 €

Zu all unseren Salaten servieren wir Ihnen frisches Holzofen-Baguette.

SPÄTSOMMER – GRILL – KARTE

240 g	Dry Age Entrecôte vom Allgäuer Fleckvieh	35,00 €
200 g	Black Angus Rumpsteak	31,00 €
200 g	Argentinisches Rinderfilet	33,50 €
200 g	Schweinefilet-Spieße im Speckmantel	30,50 €

Zu all unseren Grillgerichten servieren wir Ihnen:

Süßkartoffel-Pommes

Grillgemüse

Dreierlei Dip

Bitte wählen Sie Ihre Garstufe zwischen „english“, „medium“ und „well done“!



SUPPEN

Consommé vom Rindertafelspitz mit Kräuter-Flädle	8,50 €
Hummer-Bisque-Suppe und Garnelen	9,80 €
Vegane Ochsenherz-Tomaten-Cremesuppe mit Kräuteröl	8,50 €

VORSPESIEN

Beefsteak-Tartar mit gebackenem Wachtelei und Dijon-Senfmouse	18,70 €
Buratta an Wildtomaten-Carpaccio mit Basilikum-Pesto	17,80 €
Räucherfischplatte an Dill-Senf-Sauce mit Salatbouquet	15,50 €



HAUPTGÄNGE FLEISCH

Kalbszunge an Madeira-Sauce mit Wurzelgemüse und Schupfnudeln	29,50 €
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Pommes frites	28,50 €
Wildschweinrollbraten in Rotweinsauce mit Rotkraut und Kartoffelknödel	30,00 €

FISCH

Knuspriges Zanderfilet in Mandelbutter mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	29,50 €
Lachssteak an Sesam-Teriyaki-Sauce mit asiatischem Gemüse und Basmatireis	30,50 €



VEGETARISCH / VEGAN

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salatteller	18,50 €
Kartoffelknödel an Pilzrahmsauce	15,80 €
Vegane Glasnudelpfanne mit Pak Choi	17,40 €

DESSERT

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott und Vanilleeis	8,50 €
Bourbon-Vanille Creme Brûlée mit saisonalen Beeren	9,80 €
Duett von Portwein-Birne und Schokoladenmousse	9,50 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserer Allergenen-Tabelle!
Liebe Gäste, für jede Änderung/Umbestellung erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen.

SALADS

Late summer salad Crisp, fresh salad with Parmesan dressing with fried black tiger prawns	€19.50
French salad plate Lamb's lettuce with bacon, walnuts and baked camembert	€16.50
Fine station wagon Crunchy salad plate with fried strips of turkey breast, feta cheese and croutons	€17.50
“Bodensee” Knusperle Fresh mix salad with house dressing and baked pikeperch fillet in beer batter	€17.50
Orient Express Mixed salad with apricots, pomegranate, sunflower seeds, fried beef fillet points and orange and mint dressing	€18.50

We serve fresh wood-fired baguettes with all of our salads.



LATE SUMMER BBQ CARD

240 g	Allgäu entrecôte steak dry aged	€35.00
200 g	Black Angus rump steak	€31.00
200 g	Argentinian beef fillet	€33.50
200 g	pork fillet skewers wrapped in bacon	€30.50

We serve all of our grilled dishes with:

Sweet potato fries

Grill vegetables

cocktail sauce

Please choose your cooking level between "english", "medium" and "well done"!



SOUPS

Beef consommé with herb pancakes	€8.50
Lobster Bisque Soup and shrimp	€9.80
Vegan ox heart and tomato cream soup with herbal oil	€8.50

APPETIZERS

Beefsteak tartare with baked quail egg and Dijon mustard mousse	€18.70
Buratta on wild tomato carpaccio with basil pesto	€17.80
Smoked fish platter with dill and mustard sauce and salad bouquet	€15.50



MEAT

Veal tongue with Madeira sauce with root vegetables and potato noodles	€29.50
“Wiener Schnitzel” with cranberries and French fries	€28,50
Roast wild boar in red wine sauce with red cabbage and potato dumplings	€30,00

FISH

Crispy zander fillet in almond butter with root vegetables and parsley potatoes	€29.50
Salmon steak with sesame teriyaki sauce with kohlrabi and basmati rice	€30.50



VEGETARIAN / VEGAN

Homemade cheese spaetzle with roasted onions and a small salad plate	€18.50
Potato dumplings with creamy mushroom sauce	€15.80
Vegan glass noodles with pak choi	€17.40

DESSERT

Homemade "Kaiserschmarrn" with plum compote and vanilla ice cream	€8.50
Bourbon vanilla creme brûlée with seasonal berries	€9.80
Duet of port wine pear and chocolate mousse	€9.50

In the event of allergies or intolerances, please ask our service staff for our allergen table!
Dear guests, we allow ourselves to charge a surcharge for every change/change in order.