

Speisekarte

Kleiner Salatteller mit Cherrytomate und Kresse

5,00 Euro

*Räucherlachs im Pfannkuchen mit Kräuter- Knoblauchschand
an Salatarrangement*

7,50 Euro

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Waldhonig

5,00 Euro

Brätspätzlesuppe mit „an Haufen grünem Zeug“

4,80 Euro

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm auf bayerischen Brezenknödeln

16,50 Euro / mit Schweinefilet 22,50 Euro

Spaghettikürbis ‚mediterrane Art‘ mit Tomaten- Tymian- Knoblauch- Soße

(vegan) 14,00 Euro

mit Zanderfilet 21,00 Euro

mit Streifen vom Rinderrücken 22,00 Euro

Gebratener Hokkaidokürbis in Waldhonigrahm mit bayerischen Brezenknödeln

14,00 Euro

mit Schweinefilet 20,00 Euro

mit Zanderfilet 21,00 Euro

mit Streifen vom Rinderrücken 22,00 Euro

Großer bunter Salat mit Schnitzel ‚Wiener Art‘

14,50 Euro

Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen und geröstetem Mais

13,50 Euro

Bunter Salatteller mit gebratenem Zanderfilet und Lachsfilet

15,90 Euro

Schweizer Kartoffelrösti mit gemischtem Gemüse,

Schwammerlrahmsoße und Käse überbacken

12,50 Euro

*Paprika gefüllt mit frischem Rahmgemüse vom Wochenmarkt
und gebratenem Tofu und Reis (auf Wunsch vegan)*

12,90 Euro

*Pochiertes Lachsfilet auf Tomatenragout
mit frischem Rucola und Kartoffeln
20,50 Euro*

*Gebratenes Zanderfilet auf Gemüseragout
und leichter Hummerrahmsoße¹ und Reis
20,50 Euro*

*Allgäuer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und Salatteller
11,90 Euro*

*Schwäbische Gemüserahmschupfnudeln
mit gebratenen Putenstreifen
14,50 Euro (ohne Putenstreifen: 11,50 Euro)*

*Kartoffelrösti mit gebratenem Schweinerücken, Schwammerlrahmsoße
und Allgäuer Käse überbacken
14,50 Euro*

*Schweinefilet im Speckmantel² auf Schwammerlrahmsoße
frischem Gemüse vom Wochenmarkt und Schwäbische Eierspätzle
19,90 Euro*

Der Zwiebelrostbraten

*Rinderrückensteak mit frischen Röstzwiebeln und Allgäuer Käsespätzle
19,50 Euro*

*Schweinefilet² auf Käsespätzle mit gebratenen Champignons und dunkler Soße
19,90 Euro*

*Paniertes Bergbauernschnitzel mit Rucola und Bergkäse² gefüllt
dazu Kartoffelecken mit Kräuter- Knoblauchquark
13,00 Euro*

Menü zugunsten der Ersthelfer (First Responder) / der FFW Bad Grönenbach

*Kleiner gemischter Salatteller
mit Kresse und Cherrytomate*

*Paniertes Bergbauernschnitzel mit Rucola und Bergkäse²
gefüllt, dazu Kartoffelecken und Kräuter- Knoblauchquark*

*Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl
21,50 Euro*

| |
|--|
| <i>von diesem Gericht gehen 2,00 Euro an die Ersthelfer der FFW Bad Grönenbach</i> |
|--|

*1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel
8 mit Geschmacksverstärker; 9 mit Phosphat; 10 mit Süßungsmittel*