ALLGÄU-SONNE

★★★★★

# VORSPEISEN

| | |
|---|---|
| Gelbe Beete Tatar mit gebratenen Pfifferlingen, Garnele und Pinienkernen | 17,50 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Zupfsalat und Grana Padano | 19,50 |
| Pfifferlingsschaumsuppe mit Croûtons | 8,50 |

# HAUPTGERICHTE

| | |
|---|---|
| Steinbuttfilet in Aromen gebraten mit Pfifferlingen, Auberginentatar und Mascarponenudeln | 33,00 |
| Glasierte Maishähnchenbrust mit grünen Spargel, Pfifferlingen und Süßkartoffelpüree | 27,50 |
| Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit Pommes Frites und kleinem Salat | 30,00 |
| Rosa gebratene Rehnuss mit Pfifferlingen, grünen Bohnen und Schupfnudeln | 32,50 |
| Pfifferling in Rahm mit Gartenkräuter und Serviettenknödel | 25,50 |
| Rote Beete-Gnocchi mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Salbeibutter | 20,50 |

# DESSERTS

| | |
|---|---|
| Marillen-Topfenknödel mit Ragout und hausgemachtem Vanilleeis | 12,50 |

# 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