

TAPAS

Als kleine Speisen zum Durchprobieren und selbst Zusammenstellen
 bieten wir eine Auswahl an bayrisch-schwäbischen Tapas. Wir
 wünschen viel Spaß beim Auswählen, Teilen und Genießen!

Spargelcremesuppe mit Knuspergarnele ^{GL, MI}	
Cordon Bleu vom Allgäuer Schwein mit Bergkäse ^{GL, MI, EI, SF}	
Kartoffeldipper mit Trüffelmayonaise ^{EI, SF}	
Spinatknödel mit brauner Butter und Bergkäse ^{GL, EI, MI}	
Tatar vom Räucherlachs und Sauerrahm ^{MI}	
Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat ^{GL, MI, EI}	
Gegrilltes Zanderfilet im Bouillabaissefond ^{GL}	
Geschmorte Kalbsschulter mit knusprigen Zwiebeln ^{GL}	
Ratatouillegemüse ^{vegan}	
Bayrischcreme mit Mango-Vanilleraout ^{MI, EI}	

3 Tapas	15
4 Tapas	19
5 Tapas	23
Tapas ohne Limit (Überraschungs-Tapas - Menü, Gerichte können nachbestellt werden, nur tischweise möglich)	24,5

VORSPEISEN & BROTZEITEN

	klein/groß
Tafeldecker Kräuter – Bazda mit roten Zwiebeln ^{MI, GL}	4,5/8,9
Dreierlei Salate mit Nüssen und Croutons ^{GL, SC}	4,5/8,9
Roulade vom geräucherten Wildlachs mit Spargelsalat und Basilikumcreme ^{MI, GL, EI}	13,5

HAUPTSPEISEN

Gebratene Topfen-Parmesangnocchi mit Ratatouille, Ziegenkäse und frittiertem Rucola ^{GL, MI, EI}	15,5
Gegrilltes Zanderfilet mit Kartoffel-Zitronenpüree und confierten Tomaten im Bouillabaissefond ^{GL, MI}	17,5
Geschmorte Schulter vom Allgäuer Kalb mit Kässpätzen, Röstzwiebeln und kleinem Salat ^{GL, EI, MI}	19,5
Original Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel – Gurkensalat und Preiselbeeren ^{GL, EI, SF, MI}	18,5