

Abendmenü für Sonntag, 19.01.2025

Gruß aus der Küche

Salat vom Buffet

Vorspeise

Scheiben von der kaltgeräucherten Buttermakrele „Lardo Art“
auf asiatischem Gemüse-Reissalat und mit Safran
marinierten Rettichscheiben

Allergene: B,D,E,G,I

Suppe

Kräftige Brühe vom Rindertafelspitz
mit Allgäuer Flädle und Schnittlauch

Allergene: A,D,E,I,1,5

Vitalgetränk

Hausgemachter Beereneistee

Allergene:

Hauptspeisen

Geschmorter Hirschbraten in kräftiger Wacholdersauce
mit feinen Selleriewürfeln in Rahm und Allgäuer Knöpfe

Allergene: A,D,E,G,I,1,5

zur Wahl

Auf der Hautseite knusprig gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronensauce,
Dill-Gurkengemüse und rotem Vollkornreis

Allergene: B,D,E,G,I

zur Wahl

Vitalgericht

Mit Champignons, Frühlingslauch und
Kräuterquark gefüllte Ofenkartoffel

Allergene: D

Dessert

Hausgemachtes Pistazien-Cassiseclair
an feinem Apfelragout

Allergene: A,D,G,I,K,4

Käseauswahl vom Brett