



Abendkarte

Zum Anstimmen und Einstimmen

edita's Tatar vom Rinderfilet			
dazu servieren wir Toast und Butter	als Vorspeise	80 g	19,50 €
	als Hauptgang	160 g	29,50 €
Aufpreis mit Pommes Frites			4,00 €
edita's Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons			14,00 €
 mit Hühnerbrust			20,50 €
 mit Garnelen			22,50 €

Aus dem Suppentopf

"Callalo" Jamaikanische Kokussuppe mit Blattspinat und Garnele*	10,50 €
Rindsbouillon mit hausgemachten Frittaten	8,50 €

Gartenfreude

Spinat-Kaspressknödel an Petersilien – Rahmsauce, sautierte Waldpilze und Tomaten	21,00 €
Allgäuer Käsespätzle mit Käse aus heimischen Sennereien, Röst-Zwiebeln und kleinem Salat	18,00 €
Polenta-Gnocchi mit mildem Blauschimmelkäse, Spinat und Rahmsauce	20,50 €

Ins Netz gegangen

Zanderfilet mit Zitronenbutter, Marktgemüse und Salzkartoffel*	29,00 €
Empfehlung des Küchenchefs "Bouillabaisse Paul Bocuse" (für 2 Personen) Französische Fischsuppe mit Languste, Garnelle, Muscheln und Edelfische dazu servieren wir Knoblauchbrot	75,00 €



Gehaltvoll in der Hauptsache

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	29,50 €
“Allgäuer Leckerei“ Zwiebelrostbraten mit gerösteten Erdäpfeln, Röstzwiebeln und kleinem Salat*	32,00 €
Filet - Steak vom Allgäu Rind mit Bratkartoffeln oder Pommes <u>dazu servieren wir wahlweise:</u> Café de Paris Butter oder Braten-Jus oder Grüne-Pfeffer-Rahmsauce*	39,00 €
“Chateaubriand“ 500 Gramm feinstes Rinderfilet (Für 2 Personen) am Tisch tranchiert! mit gerösteten Erdäpfeln oder Pommes und Grillgemüse dazu servieren wir Braten-Jus und Café de Paris Butter*	85,00 €

Süße Träume

New York Cheese Cake mit Beeren und Himbeersoße	9,50 €
Klassisch “Crème Brûlée“*	9,00 €
Käsevariation aus heimischen Sennereien vom Marktstand mit Fruchtsenf*	16,00 €

*Glutenfreie Speisen



Alle Gerichte in dieser Karte sind in Euro (inkl. Steuern) ausgewiesen.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.