



Aperitif & Sprudel

„weißer Spritzer“ Silvanerschorle	0,25l	4,50
hausgemachte Holunder-Limettenschorle	0,30l	5,00
Martini Floreale -alkoholfrei- Eis Orange	0,30l	7,00
Moscow Mule Wodka Limette Ginger Beer	0,30l	8,00
Aperol Spritz	0,30l	8,00
Sherry trocken	0,05l	6,00
Hofmanns Haussekt f87 Sektkellerei Höfer	0,10l	8,00
Champagner Laurent Perrier „La Cuvée brut“	0,10l	14,00

Snacks zum Apéritif und Wein

Brotkorb „360° Laib“ Butter Dip -im Menü kostet das Brot nix-		6,00
Schinken von Basedahl „360° Laib“ Cornichons		12,00
6 Weinbergschnecken Bärlauchbutter „360°Laib“		12,00
Allgäuer Käse von der Kemptener Käserei „Jamei“ Chutney Trauben „360° Laib“		16,00



Weinstubenmenü
inklusive „360° Laib“ | Butter und Dip

Saiblingstatar | grüne Soße | Hüttenkäse | Kaviar

gebackener Kalbskopf | Spitzkraut | scharfe Mayo

Geschmorte Schulter vom Rind
Bundkarotte | Pinienkerncrunch | Semmelknödel

Crème brûlée | Rhabarbereis

3-Gang Menü ohne Kalbskopf 54,00

4-Gang Menü 69,00

Weinbegleitung

3-Gang 25,00

4-Gang 32,00

Vorspeise

Brotkorb „360° Laib“, Butter, Dip -im Menü kostet das Brot nix-	6,00
Saiblingstatar grüne Soße Hüttenkäse Kaviar	18,00
✓ Spargelcremesuppe Spargel Schnittlauchöl	9,00
✓ Salatschüssel Hausdressing Kerndl für 2 Personen	8,00 14,00

Zwischengang

gebackener Kalbskopf Spitzkraut scharfe Mayo	18,00
--------------------------------------------------	-------

Hauptsachen

Seeteufelfilet Spargelragout Parmesangnocchi Schnittlauchöl	29,00
Cordon bleu vom Strohschwein Comté Basedahl Schinken Kartoffelpüree Marktsalat	26,00
Geschmorte Schulter vom Rind Bundkarotte Pinienkerncrunch Semmelknödel	28,00
✓ gebratener weißer Spargel Pinienkerncrunch braune Butter Burrata Wildkräuter	24,00

Dessert

Mascarpone Crumble Erdbeer Mandel	12,00
Crème brûlée Rhabarbereis	12,00
„Absacker“ Majas Espresso Obstler Cassissorbet	10,00
Allgäuer Käse von der Kemptener Käserei „Jamei“ Chutney Trauben „360° Laib“	16,00