

# Genießer Menü

Gruß aus der Küche

\*\*\*

Gebeizte Gelbschwanz Makrele

Wasabi Mayonnaise | Schalotten | Enoki - Spinatsalat

\*\*\*

Kokos Chilli Suppe

Pulpo | Rotgarnelen | Maiscreme

\*\*\*

Thunfischsteak

Meeresspargel | Zuckerschoten | Buchweizen - Sobanudeln

oder

Flat Iron Steak vom Rind

Kalbsjus | Grüner Spargel | Süßkartoffelcreme

\*\*\*

Pre Dessert

\*\*\*

Asian Dreams

Milchreistörtchen | Litschi Süppchen | Thai - Basilikum Sorbet

Als 3 Gang Menü	45.00	EUR
Als 4 Gang Menü	55.00	EUR
Als 5 Gang Menü	65.00	EUR

N= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  
G= Gluten haltiges Getreide  
E= Eier/Eiernerzeugnisse  
F= Fisch/Fischerzeugnisse  
W= Weichtiere/Weichtiererzeugnisse  
K= Krebstiere/Krebstiererzeugnisse  
C= Lupinen/Lupinenerzeugnisse  
A= Senf/Senferzeugnisse  
S= Sellerie/Sellerieerzeugnisse

U= Schalenfrüchte  
O= Sesamsamen/Sesamsamenerzeugnisse  
P= Schwefeloxid/Sulfit  
L= Milch/Milcherzeugnisse  
B=Soja/Sojaerzeugnis  
1=mit Farbstoff | 2=mit Konservierungsstoff | 3=mit Antioxidationsmittel | 4=Geschmacksverstärker | 8=mit Süßungsmittel | 9=mit Phosphat

# Vorspeise

## Asiatische Vorspeisenvariation

Thunfischtatar | Gemüsesushi | Shiitake Pilze | Daikonrettich |  
Wakamealgen Salat | Ingwer | Wasabi

14.50 EUR

SJG|P|N|A|B

## Gebeizte Gelbschwanz Makrele

Wasabi Mayonnaise | Schalotten | Enoki - Spinatsalat

13.50 EUR

L|S|E|G|P|A|B

## Tatar vom Flat Iron Steak

Schalotten | Ingwer | Zuckerschoten | Gelber Rettich | Sesam

14.50 EUR

L|S|E|P|A|P

## Vegane Scala Bowl

Kichererbsen | Gepickelte Karotten | Wakamealgen | Gurke |  
Sesam | Shiitake Pilze | Reisessig Vinaigrette

12.50 EUR

S|N|P|A

# Suppe

## Sellerie Essenz

Geräucherter Tofu | Zuckerschoten | Enoki Pilze

10.50 EUR

I|S|P|A|B

## Kokos Chili Suppe

Pulpo | Rotgarnelen | Maiscreme

12.50 EUR

L|S|E|G|B

## Gebeizte Gelbschwanzmakrele

1 Seite Gelbschwanzmakrele, ca. 1,5Kg  
80g Brauner Zucker  
40g Feines Meersalz  
4 Limetten

1 Stück Ingwer  
3 Stangen Zitronengras  
6 Rote Chili  
1 Bund Koriander

Zucker und Salz vermischen. Limette heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Das Zitronengras in feine Ringe schneiden. Die Chilis längs halbieren, die Samen entfernen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Koriander mit den Stielen grobschneiden.

Gelbschwanzmakrele auf die Hautseite in ein tiefes Gefäß legen und gleichmäßig mit der Zucker-Salzmischung bestreuen. Darauf alle festen Zutaten verteilen und mit dem Limettensaft beträufeln. Abgedeckt für 24 Stunden im Kühlschrank beizen lassen.

# Fleisch

## Schwäbische Maultaschen

Rinderhackfleisch | Blattspinat |  
Schmelzzwiebeln | Blattsalat

L|S|E|G|A

16.00 EUR

## Filet und Bauch vom Landuro Schwein

Teriyaki Hollandaise | Wokgemüse | Knusperkartoffeln

L|S|E|G|B

22.00 EUR

## Gebratene Perlhuhnbrust

Sojajus | Pak Choi | Adzuki Bohnen | Kartoffeltaler

L|S|E|G|U

23.00 EUR

## Flat Iron Steak vom Rind

Kalbsjus | Grüner Spargel | Süßkartoffelcreme

L|S|E|G|A

26.50 EUR

# Fisch

## Thunfischsteak

Meeresspargel | Zuckerschoten | Buchweizen - Sobanudeln

L|S|E|G|B

24.50 EUR

## Gebratenes Skrei Filet

Wasabi Schaum | Karotten - Ingwer Püree |  
Grüner Spargel | Knusperkartoffeln

L|S|E|G|I

25.00 EUR

## Vegan

### Kichererbsen – Curry

Kokos Chili Schaum | Enoki & Shiitake Pilze | Wokgemüse | Reis Chip  
S|A|C|P|U

15.50 EUR

## Vegetarisch

### Wirsing- Gemüse Maultaschen

Blattspinat | Hittisauer Bergkäse |

Schmelzzwiebeln | Blattsalat  
L|S|E|G|

15.00 EUR

## Schwäbisch

### Paniertes Schnitzel

vom Allgäuer Schweinerücken |

Pommes Frites | Kleiner Blattsalat  
L|E|G|S|A|P

15.50 EUR

### Rostbraten vom Allgäuer Rind

Schmelzzwiebelsoße | Röstzwiebeln |

Winterliches Gemüse | Spätzle  
L|S|E|G|P|B

24.50 EUR

Portion Röstkartoffeln

4.00 EUR

Portion Pommes Frites

3.50 EUR

# Süß

## Green Kiss

Weißes Schokoladenmousse | Matcha Sorbet |  
Mango - Maracujamarshmallows

L|E|I|N|I|U|G

13.00 EUR

## Bananarama

Joghurt - Honig- Mousse | gebackene Banane |  
Sesameis | Honig - Praline

L|E|I|N|I|U|G|B

10.50 EUR

## Asian Dreams

Milchreis Törtchen | Litschi Süppchen | Thai - Basilikumsorbet

L|E|I|N|U

10.50 EUR

## Variation hausgemachter Sorbets

drei Kugeln aber auch einzeln bestellbar:

Litschi | Mango - Maracuja | Limette - Thai - Basilikum

7.50 EUR

## Eine Kugel Eis | Allgäuer Eismanufaktur

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Mokka | Walnuss

L|E|I|N|U

2.50 EUR

### Milchreistörtchen mit Litschi

180g Milch	100g Litschi
10g Vanillezucker	150g Wasser
40g Rundkornreis	30g Tapioka Stärke Perlen
1 Blatt Gelatine	Zucker nach Geschmack
30g Zucker	
150g Sahne	

Milch und Vanille Zucker aufkochen, Rundkornreis darein weich dünsten.  
1 Blatt Gelatine einweichen, und in die Reismasse geben, danach kaltstellen.  
Sahne Schlagen, unter den Reis heben und in Formen abfüllen und kaltstellen.

Für das Süppchen die Litschi mit 150g Wasser aufkochen und mixen.  
30g Sago Perlen dazugeben und ca. 15-20 Minuten im Litschi Saft kochen, bis die Perlen durchsichtig sind. Nach Geschmack mit Zucker abschmecken.