

Grill – Gerichte

Bunter Grillteller

mit Steaks vom Schwein, Rind und Hähnchen, 2 Grillwürstl

Pommes frites, Kräuterbutter, Salat vom Buffet

€ 15,80

*Mixed grill ;pork, beef and chicken steaks, 2 barbecue sausages
green beans with bacon and chips, herb butter*

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind

aus dem Roastbeef geschnitten, serviert auf

Bratkartoffeln mit Schmelzzwiebeln

€ 18,90

*Allgäu beef roasted with onions, carved roast beef, served on
fried potatoes with roasted onions*

Rumpsteak “Strindberg“ vom Allgäuer Rind

mit Zwiebel-Senf-Kruste, Kartoffelrösti, Speckbohnen

€ 18,90

Allgäu beef rump steak “Strindbeg”

with onion-mustard overbaked , Röstis and green beans with bacon

Rumpsteak vom Allgäuer Rind „Fitness“

mit Kräuterbutter und bunter Salatgarnitur

€ 16,90

Allgäu beef rump steak “ Fitness”

with herb butter and mixed dishes of salad

Feines vom Fisch

Lachs-Nudelpfanne

Würfel vom Wildlachs, serviert auf Tagliatelle mit Champignons

Blattspinat und Cherrytomaten, verfeinert mit Pesto-Rosso ,Parmesan

€ 11,90

Salmon noodles;diced wild salmon served on tagliatelle with mushrooms

Spinach leaves and cherry tomatoes refined with Pesto Rosso

and Parmesan

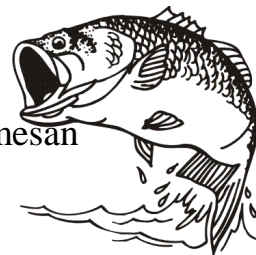
Tagliatelle „ Art des Hauses“

mit Cherrytomaten, Knoblauch Olivenöl, Garnelen, Parmesan

€ 11,90

Tagliatelle „ House Special“

with cherry-tomatoes, garlick an olive oil, Parmesan



Fischteller „Neptun“

mit Zander- und Lachsfilet, Kräuterbutter

dazu Salzkartoffeln, buntes Marktgemüse

€ 15,80

“Neptune” fish platter;with filets of zander and salmon, herb butter

with fine market vegetables and herb potatoes

Lachsfilet vom Grill

auf Rahm-Blattspinat, Salzkartoffeln

€ 15,80

Grilled slice of wild salmon, with cream spinach, Potatoes