

G E W Ü R T E R V O R W E I N

APERITIV

Lillet Wild Berry
Lillet White Peach

Sarti Spritz

Aperol Spritz
Aperol Sorbet & Cremant
nicht in den Wintermonaten

Limoncello Spritz
Limoncello Spritz alk. frei

Gewürz Birne & Tonic
Gewürz Pflaume & Tonic
Gewürz Marille & Tonic

Birnenessigschorle
Bio Essig 3% aus dem Allgäu

Gin Tonic
Gin Tonic alk. frei
Campari Orange
Ramazotti Crema auf Eis

Bio Fruchtschorlen

Himbeere
Holunderblüte
Rote Beeren
Birne & Melone
Mango & Maracujá

Sollten Sie Allergien haben, teilen Sie
uns das bitte unbedingt mit. Eine Liste
der Zutaten finden Sie im Eingangsbereich



TOMATEN - PFIRSICH - SUPPE



herbe Romatome und weißer Pfirsich
Glutenfrei? Bitte ohne Baguette bestellen
7,9



BRUSCHETTA KLASSISCH



Knoblauch, Frühlingszwiebel, Zitrone, Aioli
drei Schiffchen (jedes weitere 3,3)
11,-



CARPACCIO VOM GALLOWAY

Parmesan, Fleur de Sel, Baguette, Zitrone,
Glutenfrei? Bitte ohne Baguette bestellen
16,9



GESCHWENKTE CHAMPIGNONS



geschwenkte braune Champignons, Aioli & Baguette
Glutenfrei? Bitte ohne Baguette bestellen
11,5



KNOBLAUCH GAMBAS

16/20er Gambas 6 St., Fleur de Sel, Baguette, Zitrone,
in hausgemachtem Knoblauchsud
Glutenfrei? Bitte ohne Baguette bestellen
19,9 (10 St. 28,-)



FRISCHES BAGUETTE

mit hausgemachter Aioli 6,9
mit Trüffelbutter 8,9



ZIEGENKÄSE



Bio Rohmilch-Ziegenkäse vom Hofgut Rech im Allgäu.
mit Sesam gratiniert, Penninger Bio Waldfruchtessig,
marinierte Preiselbeeren, Wildkräutersalat, Baguette
Glutenfrei? Bitte ohne Baguette bestellen
14,-



BUNTE ANTIPASTI AUSWAHL



mit hausgemachter Aioli & Baguette
für 1 Person / für 2 Personen / für 1 Person vegi / 2 Personen vegi
17,5 / 29,5 / 15,- / 26,5



#autorant
Restaurant-EssZimmer

HAUPTGERICHTE



PULLED PORK

bis zu 30 Std. gegartes Boston Butt Stück vom Bentheimer Landschwein aus Aktivhaltung.
gepökelt, nass geräuchert und mit Honig gebeizt. butterweich & würzig.

Marktgemüse & Süßkartoffelpüree
28,- Dazu passt ein Corona Bier



SLOW SMOKED SPARE RIBS

vom Bentheimer Bio Landschwein aus Aktivhaltung.
12 Stunden gesmakt mit Bier BBQ Dip & Fritten
25,9 Dazu passt ein Corona Bier

Beilagensalat zu den Ribs 3,9



HEREFORD STEAKS

NEUSEELAND - GRASS FEED -

RUMPSTEAK & MEERSALZ

mit Salzkaffee-Kräuterbutter & Pfefferdip
37,- Weinempfehlung: Blauer Zweigelt / Metzger Haus weiß

FEUERSTEAK

mit einer Haube aus grünem Pfeffer, Ingwer,
Erbse & Thai Knoblauch
39,5 Weinempfehlung: Metzger Haus Rot Metzger / Lugana

PFEFFERSTEAK

mit Cognac - Pfefferrahm
38,9 Weinempfehlung: Primitivo / Grauer Burgunder

RUMPSTEAK & GAMBAS

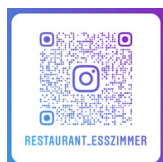
mit in Zitronenbutter gebratenen 16/20er Gambas (vier Stück)
Pfeffersud & Salzkaffee-Kräuterbutter
46,- Weinempfehlung Primitivo / Lugana / Haus Rosé Metzger

Marktgemüse & Fritten sind unsere Beilagen zu den Steaks.

Unsere Steaks werden auf unserem Lavasteingrill mit bis zu 900°C
gegrillt und haben ein Rohgewicht von ca. 300g
100g mehr Fleisch (Aufpreis 11,-)

TIPP: Bestellen Sie ihr Steak vom **Namibia Rind**,
dank der extrem guten Lebensbedingungen dieser Galloway Rinder
ist ihr Fleisch besonders zart und schmeckt leicht nach Knoblauch,
Kräutern und nussig.
Aufpreis auf das 300g Stück 9,-

Lieber Trüffelbutter?
2,- Aufpreis



HAUPTGERICHTE



KLASSISCHER SAUERBRATEN

Vom Allgäuer Braunvieh (Schulterstück)
mit Apfelrotkohl & Knödel

26,5

Weinempfehlung: Primitivo Puglia



RINDERROULADE

Vom Allgäuer Braunvieh (Keule)
mit Apfelrotkohl & Knödel, Schmorsauce
Speck, Senf, Essiggurke

27,-

Weinempfehlung: Metzger Hauswein rot



WILDRAGOUT

Vom Allgäuer Braunvieh (Keule)
Vom Reh, Hirsch & Wildschwein,
mit Apfelrotkohl & Knödel, Portweinsauce

31,-

Weinempfehlung: Metzger Hauswein rot

BLATTSALATE

mit 6 gebratenen Knoblauch Gambas 22,9

mit geschwenkten braunen Champignons 16,9

mit gebratenem Bio Hühnchen 22,5

mit gratiniertem Ziegenkäse 18,9

mit Falafel aus Kichererbse & Süßkartoffel 16,9

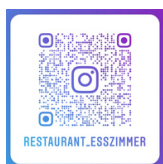
Bitte wählen Sie Ihr Dressing

Bio Birnen, Waldfrucht oder Feigenessig von Penninger nur 3% Säure,
Honig-Senf, Joghurt oder Balsamico.

zu allen Salaten gibt es frisches Baguette



Glutenfrei? Bitte ohne Baguette bestellen



HAUPTGERICHTE



LIMETTEN LACHS

vom Glen Ross Bio Lachs, auf der Haut in Limettenbutter gebraten.
Marktgemüse & Kräuterdrillinge mit Trüffelmayo-Dip
32,5 Weinempfehlung: Blauer Zweigelt / Metzger Haus weiß



ROTES THAI CURRY

Unerwartet aber richtig lecker...
mit Marktgemüse & Thai Reis
-vegetarisch oder vegan 24,9
-mit gebratenem BIO Hühnchen 28,9
-mit sechs 16/20er Gambas 31,5



SPINATKNÖDEL & STEINPILZ

drei frische Spinatknödel mit Berg & Ziegenkäse
auf cremiger Steinpilzsauce
17,9
Weinempfehlung: Metzger Hauswein Rot oder Weiß



FILET VOM BENTHEIMER MIT PFLAUMENSAUCE & BACON

vom Bentheimer Landschwein, aus Aktivhaltung
Prinzessbohnen, Kräuterdrillinge, Pflaumenjus,
mit Iberico Bacon umwickelt & kross angebraten
27,9
Weinempfehlung: Merlot / Grauer Burgunder

ZÖLIAKIE:INFO

ZU DEN BEKANNTESTEN, GLUTENBEDINGTEN ERKRANKUNGEN GEHÖRT DIE ZÖLIAKIE. GRUNDSÄTZLICH GLUTENFREIE GERICHTE SIND FÜR SIE GEKENNZEICHNET. WIR SIND UNS DER VERANTWORTUNG SEHR WOHL BEWUSST, WAS ES HEISST FÜR SIE GLUTENFREI ZU KOCHEN UND ENTSPRECHEND NATÜRLICH AUCH UNSEREN ARBEITSPLATZ VORZUBEREITEN. BITTE TEILEN SIE UNS MIT, SOLLTEN SIE AN ZÖLIAKIE LEIDEN, MANCHEN GERICHTEN LEGEN WIR BAGUETTE BEI, NUR DADURCH WERDEN SIE GLUTENHALTIG. BITTE TEILEN SIE UNS MIT WENN SIE VON ZÖLIAKIE BETROFFEN SIND! AUCH BEI ANDEREN UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN!

VEGANE GERICHTE FINDEN SIE AUF UNSERER VEGANEN TAFEL.

SCHNITZEL VOM BENTHEIMER

Vom Bio Landschwein aus Aktivhaltung
in Butterschmalz mit hausgemachter Panade aus Pane Rustico
und Sesam, dazu Fritten

Wiener Art mit Zitrone 18,9
mit Champignoncreme 22,-
mit Cognac Pfefferrahm 21,5
mit Steinpilzcremesauce 24,-
alle Schnitzel auch glutenfrei zu bestellen (Aufpreis 2,5)
gemischte Blattsalate zu Ihrem Schnitzel 3,9



BURGER

frisches Bun aus Urweizen, Tomate, Salat, Essiggurke,
Bier BBQ, Basilikummayo, Fritten & Salat zur Beilage 19,-

FLECKVIEH BURGER

mit 150g Patty vom Simmentaler Bio Rind & Cheddar

PULLED PORK BURGER

mit 30 Std. gegartem Pulled Pork vom Bentheimer



VEGI BURGER

Patty aus Süßkartoffel & Kicherebse,
marinierte Preiselbeeren



TRÜFFEL BURGER

mit 150g Patty vom Simmentaler Bio Rind & Cheddar
Dip aus weißem Grad a Trüffel

DESSERT

klassisches Tiramisû 8,5
Tod durch Schokolade 9,-
(kleines Soufflee aus drei verschiedenen belgischen Nougat Sorten)

frisches Himbeersorbet (Kugel) 4,-
Weißes Schokolade Eis mit Olivenöl & Fleur de Sel 8,-

Eis (Kugel) 3,- Weiße Schokolade / Marzipan / Vanille
weitere Sorten auf Nachfrage

