



Vorspeisen

Zarte Terrine vom ausgelösten Kalbsschwanz mit glasiertem, jungen Lauch, Périgord-Trüffel und Vinaigrette, Kartoffelchips	18,00
Ceviche vom Allgäuer Bergbachsaibling "Gunzesried", karamellierte Rote Bete, Friesée	17,50
Kalbsbries mit Lorbeer in Butter gebraten, Rapunzel und Nußölmarmade	16,90
Tatar vom bayrischen Wagyu-Ochsen mit Bio Spiegelei und Crôuton, Nußbutter	18,00

Suppen

Klare Fleischsuppe mit Gemüseeinlage und Kräuterschöberl	8,50
Legierte Knollensellerie-Suppe mit gerösteten Crôutons	9,50

Hauptgerichte

Geschmortes vom bayrischen Wagyu-Ochsen, glasierter Lauch, Blutwurst und Kartoffel-Kürbisstampf, kräftige Soße	28,00
Paniertes Kotelett vom Herrmannsdorfer Duroc-Schwein mit cremigem Bohnengemüse und Kartoffelbeilage	26,50
Pavé von der Milchkalbsleber mit Salbei in Butter gebraten, Schwarzwurzeln und Kartoffelrösti, Schalottensoße	29,00
Kotelett vom Herrmannsdorfer Weideschwein W.W.W. mindestens 2 Wochen am Knochen gereift, natur gebraten und aufgeschnitten serviert mit Tagesbeilagen und Elixier ab 2 Personen á	29,50



Vegetarisch/Vegan

Geschmorte Distelstauden mit getrockneten Tomaten
und Tropea Zwiebeln im Olivenölsud 16,50

Fischgerichte

Nach Marktangebot auf der Tafel im Restaurant

Nachspeisen

Schokoladenpastete "Glockenbach"
mit eingelegter Ananas und Rahmeis 10,00

Topfen-Grieskuchen warm serviert mit Vanille-Schlagsahne
und Zwetschgenröster 9,50

Bergkäse "Mängisch" von Jamei im Allgäu
30 Monate gereift und affiniert 12,50

Ab sofort kocht
THOMAS THIELEMANN
gerne für Sie und Ihre Gäste exklusiv
ab 8 Personen
bei Ihnen Zuhause oder der Lokation Ihrer Wahl!

Sprechen Sie uns an!