

Speise KARTE

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mwst.
Eine Liste der Allergene erhalten sie bei unserem Service.

Vorspeisen Desserts

DIE VORSPEISEN

Karamellierter Ziegenkäse 10€

Blattsalate, Waldhonig, Walnuss Crumble,
Lauchsproßen, Granatapfel

Burattaschaum 9€

Grillgemüse, Burrata, Lauchöl, Frittiertes Rucicola

Carpaccio 13€

Parmesanflocken, Trüffelmayo, Frischer Trüffel,
Kräuter Brotchips

Berg und Meer 16€

Roastbeef hauchdünn gegrillt, Yellow Thunfisch
Sashimi Qualität geflammt, Ponzu Soja Mayo,
Wakame Algensalat

Bunter Salat 6,50€

verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke,
Sproßen, Granatapfel, Sonnenblumenkerne,
Hausgemachtes Dressing

DIE DESSERTS

Cheesecake 10,00€

Erdbeer-Joghurt-Schokoladen Crumble,
Cassis Feigen

Kokos Parfait 8,00€

Mango, Limette

Allgäuer Affogato 7,50€

Espresso Krokant, Allgäuer Kuhmilch Likör

DIE EMPFEHLUNG

Für unsere Eisliebhaber bieten wir eine reichhaltige
Eiskarte mit erlesenen Sorten von Mövenpick an.
Auch Vegan.

Liquid Grill

Zum Grillen am Tisch
Das Original im Allgäu

DER SPIESS

Rumpsteak 31,90€

ca. 230g Rohgewicht

Yellow Thunfisch Steak 23,90€

ca. 180g Rohgewicht

Schweinefilet v. Allgäuer

Landschwein 22,90€

3-4 Medallions

U5 Riesengarnele 22,90€

ca. 3 Stück

Jakobsmuschel 21,90€

ca. 4-5 Stück

Trio aus dem Meer 22,90€

Thunfisch, Garnele, Jakobsmuschel

Zu jedem Gericht kommt eine Beilage.

Jede weitere/zusätzliche Beilage +6,50€

DIE SOSSEN

Zu jedem Liquid Grill servieren wir
verschiedene Soßen, hausgemachte Butter
und Gewürze.

DIE BEILAGEN

Bunter Salat

verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke,
Sprossen, Granatapfel, Sonnenblumenkerne,
Hausgemachtes Dressing

Wilder Brokkoli

gegrillt, Ponzu Soja, gerösteter Knoblauch

Grillgemüse

verschiedenes Gemüse der Saison fein gegrillt

Ofenkartoffel mit Sour Cream

1 Stück

Bärlauch Kartoffel Gratin

Bergkäse überbacken

Knoblauch Pommes

Rustikale Pommes mit Bergkäse,
geröstete Knoblauchflocken

Bergkäse-Trüffel Pommes

Rustikale Pommes mit Bergkäse,
frischer Trüffel

SURF 'N' TURF

Möchten Sie Ihr Grillerlebnis noch erweitern, bieten wir
Ihnen aus der Küche vom Grill U5 Riesengarnelen an.
Pro Garnele berechnen wir 5,00€

Pasta

MAFALDINE

Mafaldine Di Mezzanote 15,90€

Chili, Knoblauch, Olivenöl

Mafaldine Di Tartufo 21,90€

Sahne, Parmesanflocken, Frischer Trüffel,
Lauchöl

Mafaldine Di Manzo 24,90€

Rumpspeck medium gegrillt, Calvados Sahne
Soße, Parmesan, Petersilie

Unser frischer Trüffel beziehen wir über Bosfood

Vom Grill

SPEZIALITÄTEN AUS DER KÜCHE

U5 Calamari Tube 22,90€

Wilder Brokkoli in Ponzu-Soja, gerösteter Knoblauch,
inkl. einer Beilage nach Wahl

Oktopus 23,90€

mit Kräuter Knoblauch Chimichurri, Tomate Oliven Ragout,
gegrillte Zitrone, inkl. einer Beilage nach Wahl

Blumenkohl Rote Beete Couscous Steak 21,90€

auf Guacamole, Granatapfel, inkl. einer Beilage



Für Ihre Beilagen, wählen Sie aus der Liquid Grill Karte.

Salate

DIE SALATE

Bunter Salat 6,50€

verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Sproßen, Granatapfel, Sonnenblumenkerne, Hausgemachtes Dressing

Großer Bunter Salat 9,90€

verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Sproßen, Granatapfel, Sonnenblumenkerne, Hausgemachtes Dressing

DIE TOPPINGS

Roastbeefstreifen +10,00€

U5 Riesengarnele 3 Stk +15,00€

Falaffel +8,00€



DIE SAISON

Unser Bunter Salat wird saisonbedingt mit verschiedenen Komponenten für Euch angerichtet. Da unsere Salate frisch zubereitet werden, bitten wir Sie evtl Allergien bei uns anzusprechen.