



## VORSPEISE & ZWISCHENDURCH

### RAD SALAT

Gemischter Vorspeisensalat mit Croutons  
und karamellisierten Sonnenblumenkernen

wahlweise mit French- oder Mango Dressing

7.00€

### DIE SALATPLATTE

Großer gemischter Salat mit Croutons  
und karamellisierten Sonnenblumenkernen

wahlweise mit French- oder Mango Dressing

13.00€

dazu

Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten  
oder

Flammierte Streifen vom Argentinischen Rinderfilet

Aufpreis jeweils 9.00€

### DIE EIERSCHWÄMMLI

Pfifferling Crème Suppe mit Speck - Pfifferlingen  
und Kräutercroutons

8.00€

Zu diesen Gerichten reichen wir Schwäbische Seele und einen hausgemachten Aufstrich.

Gerne reichen wir Ihnen Brot und Aufstrich nach, der Aufpreis beträgt 2.00€



## **KLASSIKER & SOUL FOOD**

### **DER "ZWIEBELROSTBRATEN"**

Argentinisches Roastbeef (200g Rohgewicht medium gebraten)  
mit Portweinjus, Röstzwiebeln, hausgemachter Maultasche  
und Bratkartoffeln

26.00€

### **DER RAD BURGER**

100% Bio Rindfleisch Patty (200g Rohgewicht medium gebraten) mit Brioche  
Brötchen, hausgemachtem Apfel Chutney, Bone Sucking BBQ Soße, Baby Leafs,  
Bacon, Bavaria Blue Käse, Süßkartoffel Pommes und Trüffel Mayonnaise

17.50€

### **DAS WIENER SCHNITZEL**

Paniertes Schnitzel vom Allgäuer Kalbsrücken (180g Rohgewicht)  
mit Kartoffel - Gurkensalat, Preiselbeermarmelade und Zitrone

23.00€

### **BEST CURRYWURST IN TOWN**

Rote vom Schwäbischen Landschwein, hausgemachte Currysoße,  
Ingo Holland Purple Curry, Pommes Frites, Trüffel Mayonnaise

14.50€





## HAUPTGÄNGE IM JULI

### **DAS ALLGÄUER KALB<sup>2</sup>**

Kalbsrücken rosa gebraten & geschmorte Backe mit Pfifferlingen,  
Babyspinat und Kartoffelplätzchen

26.00€

### **BEEF LOVER**

Argentinisches Rinderfilet mit Balsamico Jus, Grillgemüse  
und Parmesan Tagliatelle

28.50€

### **DAS FISCHERNETZ**

Gebratener Saibling, Garnele und Lachstäschle mit Beurre Blanc,  
Selleriecrème und Petersilienkartoffeln

26.50

### **OHNE FLEISCH & OHNE FISCH**

Berner Rösti mit Grillgemüse, Büffel Mozzarella und Basilikum Pesto

16.00€



## **DAS SÜSSE FINALE**

### **Die belgische Edelschokolade**

Variation aus Zartbitter - Schokoladenmousse,  
Brownie und Rhabarber - Rahm Eis

9.00€

### **Das beschwipste Eis**

Hausgemachtes Pfirsichsorbet mit  
Geldermann Carte Blanche Sekt aufgegossen

8.50€

### **Die Bodensee Erdbeere**

Marinierte Erdbeeren mit Vanille Eis von der Eismanufaktur  
Isny und Himbeerspuma

7.50€

### **FAUDE feine BRÄNDE 2cl**

Blutorange aus Sizilien  
Gartenhimbeere  
Williams Christ  
Kirsche  
Apfel Rubinette  
Zwetschge

7.00€

