

Weine & Cocktails

Black Betty

Johannisbeere / Brockman's Gin / Wildberry
11,50

2022 Chablis 1^{er} Cru Mont de Milieu
Chardonnay, trocken, 13%Vol
Domaine du Chardonnay, Burgund
Frankreich

Der Chablis zeigt sich in einem klaren, strohgoldenen Farbton. Sein intensives Aroma verführt mit Brioche, Quitte und Zitronenthymian. Dazu gesellen sich zarte Nuancen von Holunder und eine frische Limetten-Note.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein säurearm mit einem cremigen Mundgefühl. Leicht adstigerend und mit langem Nachhall beweist sich der Chardonnay als perfekter Sommerwein.

0,1l 12,40
0,75l 68,00

Jahrgangsänderung vorbehalten

WUSSTEN SIE SCHON...?

Die Lerch Genusswelten haben noch mehr zu bieten! Ob feiern, entspannen, genießen oder entdecken: von unseren Hotels im Allgäu und Oberschwaben hat jedes Haus seine ganz eigenen Vorteile...

www.lerch-genuss.de



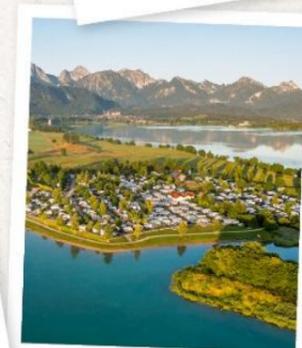
Entdecken Sie Natur & Kultur!
Das Hotel Sommer in Füssen



Bergabenteuer für Jeden!
Das BergBuddies
in Oberjoch



Feiern Sie Sich & das Leben!
Das Weitblick Allgäu
in Marktoberdorf



Campingplatz direkt am See!
Der Campingplatz Brunnen
am Forggensee


zwölf
hundert
NN

Man soll dem Leib etwas Gutes
bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu
wohnen.

Winston Churchill

Savoir Vivre

WWW.ALPIN-CHALETS.DE

+49 (0) 8324 9333 500 | INFO@ALPIN-CHALETS.DE

LERCH
GENUSS
WELTEN

Vorspeisen

Möhrensuppe
gepickelte Karotte | frittierte Karotte ^{G, I, A, L}

Caesar Salat
Croûtons | Kapern | Parmesan ^{D, G, A}
(Gerne auch vegan möglich)

Melone
Feta | grüner Spargel ^{G, L}

Zwischengänge

Spinat-Feta-Risotto
Eingelegte Zucchini ^{G, L}

Wilde Tomate
Honigtomate
Basilikumpesto ^L

Garnelen
Tomate
Petersilie ^{G, L, B}

Hauptgerichte

Kalbstafiletz
Meerrettichsoße ^{G, A}

Schweinefilet
Weißweinsauce ^{L, G}

Entrecôte
ca. 200g

Kabeljau
Tomatenrelish ^{D, G}

Selbstgemachte Pasta ^{A, G, C, I}

DAS EXKLUSIVE ALL-YOU-CAN-EAT
IM HÖCHSTGELEGENEN STEAKRESTAURANT
DEUTSCHLANDS!

Was dazu...

Beilagen

Steakhouse Pommes ^A

Grüner Spargel ^{G, I, L}

Gebratene Pilze ^{G, I}

Bouillonkartoffeln ^{G, I, L, A}

Süßkartoffel Paprika ^{G, I}

Für die Auswahl der
passenden Soße beraten
Sie gerne unser Service-
mitarbeitenden!

Dessert

Joghurtparfait
Vollmilchganache ^{G, C}

Sorbet des Tages
Zitronenkaviar ^F

Tonkabohnen Crème Brûlée
Erdbeersorbet ^{G, C, A, F}

Pro Person 79,00*
*Für Gäste mit ¾-Verwöhpension inklusive
Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

zwölf
hundert
NN

Bitte lassen Sie uns wissen, falls Sie Informationen zu
Allergenen benötigen.