

# Weine & Cocktails

Geheimtipp

## Black Betty

Johannisbeere / Brockman's Gin / Wildberry  
11,50

## Oberbergen Bassgeige VDP. ERSTE LAGE

Spätburgunder, trocken, 13%Vol  
Franz Keller, Baden, Deutschland

Der Spätburgunder zeigt sich in einem klaren Kirschrot, mit granatfarbenen Nuancen. Sein intensives Aroma verführt mit Schwarzkirsche, roten Beeren und etwas rauchigem Holz. Dazu gesellen sich zarte Akzente von Tabak und getrockneten Pilzen.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein samtig und weich mit einer gut eingebundenen Säure. Der 12 Monate dauernde Ausbau im kleinen, alten Eichenholz-Barrique rundet den Wein perfekt ab.

0,1l 7,80 0,75l 53,00

Jahrgangsänderung vorbehalten

Tipp

Sie sind von unserem Liquid Grill genau so begeistert wie wir?

Ihr *Liquid Grill* für zu Hause.

89,00

Erhältlich hier im Restaurant sowie  
in Oma Rosis Genussecke

## 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](http://www.lerch-genuss.de)



Entdecken Sie Natur & Kultur!  
Das Hotel Sommer in Füssen



Bergabenteuer für Jeden!  
Das BergBuddies in Oberjoch



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



Campingplatz direkt am See!  
Der Campingplatz Brunnen am Fergensee

[WWW.ALPIN-CHALETS.DE](http://WWW.ALPIN-CHALETS.DE)

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

  
**zwölf**  
*hundert*  
NN

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

Winston Churchill

*Liquid Grill*

**LERCH**  
GENUSS  
WELTEN



# Vorspeisen

**Kürbissuppe** <sup>G, I</sup>  
Kürbiskernölkaviar | Lauch  
14.50

\*\*\*

**Caesar Salat** <sup>D, G, A</sup>  
Croûtons | Kapern | Parmesan  
22.00  
(Gerne auch Vegan)

\*\*\*

**Rote Beete Risotto** <sup>L, G, I, H</sup>  
eingelegte Radieschen | Rucola Pesto  
14.00

## Dessert

**Ahornparfait** <sup>C, G</sup>  
Brombeere | Kürbiskerne  
13.00

**Sorbetduett** <sup>F, L</sup>  
Weiße Schokolade  
8.00

# Hauptgerichte

Weil wir finden, dass's zusammen einfach besser schmeckt:  
Zu jedem Steak gibt's 1 Beilage und 1 Soße nach Wahl dazu.

**Rinderfilet**  
ca. 200g 47.00\*  
\*Für Gäste mit ¾-Verwöhnspension  
Aufpreis von 12.00

**Roastbeef**  
ca. 200g 37.00

**Thunfischsteak**  
ca. 220g 38.00

**Black Tiger Garnelen** <sup>B</sup>  
5 Stück 27.00



**Surf & Turf**  
Möchten Sie Ihr Grillerlebnis noch erweitern,  
bieten wir Ihnen, zu Ihrem Fleisch  
Black Tiger Garnelen an.

Pro Garnele 3.50

**Veganes Steak** <sup>A, F</sup>  
ca. 240g 33.00

**Tempeh** <sup>F, K</sup>  
ca. 180g 29.00

*vegan*

# Was dazu...

## Saucen

**Kräuterbutter** <sup>G</sup> 3.50

**Café de Paris Butter** <sup>D, I, G, L</sup> 4.00

**Pfefferrahmsauce** <sup>I, L, G</sup> 6.00

**Tomatensalsa** <sup>L</sup> 4.00

**Erdnussauce** <sup>E, A, K, H, F</sup> 6.50

## Beilagen

**Gemischter Beilagensalat** <sup>L</sup> 5.00

**Bohnengemüse** <sup>G, I,</sup> 6.00  
**mit Speck und Zwiebeln** 8.50\*

**Getrüffelttes Kartoffelpüree** <sup>G, A, I, L</sup> 7.50

**Steakhouse Pommes** 6.00  
**mit Trüffel & Parmesan** <sup>G</sup> 8.50\*

\*Als inkludierte Beilage erfolgt  
ein Aufpreis von 2,50