

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 samlig 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




zwölf
hundert
NN

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

Winston Churchill

Liquid Grill

WWW.ALPIN-CHALETS.DE

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



LERCH
GENUSS
WELTEN

Vorspeisen

Kürbissuppe G, I
Kürbiskernölkaviar | Lauch
14.50

Caesar Salat D, G, A
Croûtons | Kapern | Parmesan
22.00
(Gerne auch Vegan)

Rote Beete Risotto L, G, I, H
eingelegte Radieschen | Rucola Pesto
14.00

Dessert

Ahornparfait C, G
Brombeere | Kürbiskerne
13.00

Sorbetduett F, L
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-Verwöhnpension
Aufpreis von 12.00

Roastbeef

ca. 200g 37.00

Thunfischsteak

ca. 220g 38.00

Black Tiger Garnelen

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



Was dazu...

Saucen

Kräuterbutter G 3.50

Café de Paris Butter D, I, G, L 4.00

Pfefferrahmsauce I, L, G 6.00

Tomatensalsa L 4.00

Erdnusssauce E, A, K, H, F 6.50

Beilagen

Gemischter Beilagensalat L 5.00

Bohnengemüse G, I,
mit Speck und Zwiebeln 6.00
8.50*

Getrüffeltes Kartoffelpüree G, A, I, L 7.50

Steakhouse Pommes
mit Trüffel & Parmesan G 6.00
8.50*

*Als inkludierte Beilage erfolgt
ein Aufpreis von 2,50