

vorspeisen

dinkelruchbrot & gesalzene, allgäuer fassbutter 4 p.p. 

kleiner, bunter salat & geröstete kerne 9,50 

rosa kalbstafelspitz, wildkräutersalat, senfcreme, kapern & croûtons 17,50

graved lachsforelle, pumpernickel, meerrettich & radieschen 18,50

gebrannte ziegenkäsecreme, dörffeigen & honigmandeln 17,50 

geflügelleberterriner, feigen, feldsalat & salzbutterbrioche 18

suppen

cremesuppe vom hokkaidokürbis, kürbiskerne & kernöl 10 

sauerkrautsuppe & leberknödel 11,50

zwischengänge

pochiertes bio-ei, geschmorter kürbis & wermuthschaum 16 

mit upgrade: 10g „n25“ umai-kaviar 35

gebackene blutwurst „himmel & äd“, apfel, nussbutterpüree & röstzwiebeln 18

gebratene, elsässer gänseleber, quitte, selleriepüree & pfefferjus 24,50

hauptgänge

cordon bleu vom landschwein,
allgäuer bergkäse, wachholderschinken, gürkensalat, pommes frites & kaltgerührte preiselbeeren 27

hausgemachte kalbfleischküchle, lauchgemüse, kartoffel-nussbutterpüree & rotweinjus 28

allgäuer zwiebelrostbraten, schmorzwiebeln, confiertes eigelb & meerrettich 39

geschmortes wildragout, apfel-rotkohl, handgeschabte spätzle & preiselbeerjus 25,50

gebratener rheinzander, blattspinat, kartoffel-nussbutterpüree & rieslingschaum

allgäuer bergkäsespätzle & röstzwiebeln 23,50 

mit upgrade: 3g schwarzer burgunder trüffel 30,50

grünertaler, rahmwirsing & schwarze walnuss 25 

desserts

„schwarzwälder kirsch“ schokoladenmousse, brownie, kirschen & kirschwassereis 15

gebrannte vanillecreme, rumfrüchte & spekulatiuseis 13,50

gefüllter bratapfel, mandelzabaione & vanilleeis 14,50

christstollenparfait, gewürzorange & eierlikör 15

kleine margarete (espresso & 1 kugel vanilleeis) 6,90

beschwipste, kleine margarete (espresso, 1 kugel vanilleeis & hausgemachter eierlikör) 9,90



margarete
bistro

unser mittagsmenü
vom
20. - 22. november 2024

linsencremesuppe, wurzelgemüse & meerrettich 

oder

kleiner, bunter salat & geröstete kerne 

königsberger klopse,
kartoffel-nussbutterpüree & kapernsoße

oder

gebackene kürbis-kartoffelkräpfen, 
sautierter blattspinat & ziegenkäseschaum

zwetschgen-crumble, 
creme chantilly & mohnis

2 gänge 28

3 gänge 33

änderungen vorbehalten

unsere menüs

margarete

tatar vom almochs, zwiebelchutney, bittersalate, walnüsse & pumpernickel 21
mit upgrade: 10g „n25“ umai-kaviar 40

cremesuppe vom hokkaidokürbis, kürbiskerne & kernöl 10 

geschmortes kalbsbäckle, kartoffelstampf, wilder brokkoli & leMBERGERJUS 29

gebrannte vanillecreme, rumfrüchte & spekulatiuseis 13,50 

3 gänge 58* (ohne suppe)

4 gänge 65*

* auf wunsch zzgl. 19 € kaviar upgrade

grüner garten

rote beete carpaccio, trüffel-pinien-vinaigrette, bittersalate & birne 19,50

cremesuppe vom hokkaidokürbis, kürbiskerne & kernöl 10

gerollte frischkäse-maultasche, rosenkohlblätter, schwarzer trüffel & verjusschaum 26

gebrannte vanillecreme, rumfrüchte & spekulatiuseis 13,50

3 gänge 48 (ohne suppe)

4 gänge 58

und ab dem 08.11.2024 gibt es zusätzlich unser gänsemenü in 3 oder 4 gängen

unsere öffnungszeiten:

montag & dienstag ruhetag

mittwoch - freitag 12:00 - 15:00

mittwoch - sonntag 18:00 - 23:00

küchenannahmezeiten: mittags bis 13:30 & abends bis 20:30

reservierungen nehmen wir gerne über unsere homepage
www.bistro-margarete.de entgegen