

vorspeisen		
dinkelruchbrot & gesalzene, allgäuer fassbutter	4 p.p.	
kleiner, bunter salat & geröstete kerne	9,50	
saumagencarpaccio, gepickelte radieschen, bittersalate, meerrettich & kürbiskernöl-vinaigrette	16,50	
ceviche von der lachsforelle, gurken, kopfsalat, röstbrot & buttermilch-dill-sud	16	
knusprige ziegenkäsebällchen, scharfe senfbirne, karamellierte walnüsse & wildkräutersalat	15	

suppen & zwischengänge		
„badische bouillabaise“, kleines gemüse, sauce rouille & röstbrot	15	
flusskrebsschaumsüppchen, cognac & crème fraîche 9 mit marinierten flusskrebssen	12	
schlutzkrapfen, braune butter & allgäuer parmesan	14	
ragout vom kalbskopf, salzkartoffeln, kapern & rieslingschaum	18	
geschmortes schweinebäckchen, lauwarmer pfifferlingssalat, knuspriger speck & „äppelwoi“ sauce	17	

hauptgänge		
cordon bleu vom landschwein, allgäuer bergkäse, wachholderschinken, gurkensalat, pommes frites & kaltgerührte preiselbeeren	27	
ragout vom heimischen reh, pfifferlinge, steinchampignons, preiselbeeren & kleine brezelknödel	29	
rumpsteak von der allgäuer färse, geschmorte zwiebeln, conifertes eigelb, kartoffelnussbutterpüree, meerrettich, speckbohnen & lemburgerjus	38	
gebratener rheinzander, gegrillter grüner spargel, pommes noisette & thymiansauce	29	
allgäuer bergkäsespätzle & röstzwiebeln	23,50	
schwarzbrotknödel, junger spinat, leichte knoblauchbutter, rieslingsauce & allgäuer parmesan	25	

desserts 		
gebackene apfelküchle, vanilleeis, zimt & zucker	10,50	
oma's dunkler schokoladenpudding, rote grütze, vanillesauce & weißes schokoladeneis	12	
mille-feuille mit marinierten erdbeeren, grand manier & sauerrahmeis	15	
variation von 3 hausgemachten sorbets	7,50	
kleine margarete (espresso & 1 kugel vanilleeis)	6,90	
beschwipste, kleine margarete (espresso,1 kugel vanilleeis & hausgemachter eierlikör)	9,90	


margarete
bistro

unser mittagsmenü vom 04. - 13. juni 2025

klare hühnersuppe, erbsen & spargel
oder
kleiner, bunter salat & geröstete kerne 
geschnetzeltes vom landschwein, steinchampignons & handgeschabte spätzle
oder
badischer stangenspargel im kräuterflädle & mit sauce hollandaise gratiniert 
lauwarmer sandkuchen, marinierte kirschen & vanilleeis 

2 gänge	28
3 gänge	33

änderungen vorbehalten

unsere menüs		
margarete		
tatar vom almochs „klassisch“, aufgeschlagene crème fraîche, eingelegtes gemüse & rauke mit upgrade: 10g „n25“ umai-kaviar	21 40	
spargelcremesuppe, kerbelöl & croûtons	9,50	
coq au vin vom landgockel, ratatouille, kartoffelkrapfen & schmorjus	29	
oma's dunkler schokoladenpudding, rote grütze, vanillesauce & weißes schokoladeneis	12	
3 gänge	58*	(ohne suppe)
4 gänge	65*	
* auf Wunsch zzgl. 19 € kaviar upgrade		

grüner garten 		
burrata vom bodensee, bunte tomaten, frankfurter grüne sauce & rauke	18	
spargelcremesuppe, kerbelöl & croûtons	9,50	
geschmelzte kartoffelmaultäschle, glasierte pfifferlinge, röstzwiebelschaum & belper knolle	26	
oma's dunkler schokoladenpudding, rote grütze, vanillesauce & weißes schokoladeneis	12	
3 gänge	48	(ohne suppe)
4 gänge	58	

es ist spargelzeit !!! die spargelkarte findet ihr auf unserer homepage		
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