



EINE VERSUCHUNG WERT

THE ROYAL MENUE

DIE VERLOCKUNG

VORSPEISE

RINDERTATAR

Kartoffel/Pfifferling/Gartenkräuter/Wachtelei

SUPPE

PARMESANCREME

Eigelbravioli/Spinat/Röstbrot/Kräuteröl

ZWISCHENGANG

„TWIN“ GEDÄMPFTE BRÖTCHEN (BAO BUN)

Pulled Pork/Röstzwiebeln/Gurke/BBQ

HAUPTGANG

LACHS

Gnocchi/Spinat/Artischocke/Tomate/Beurre Blanc

oder

KALBSFILET X GEBACKENES BRIES

Kartoffelgratin/Wilder Blumenkohl/Pfifferling/Jus

DESSERT

SOMMERGEFÜHLE

Cheesecake/Erdbeere/Holunder/Ganache/Sauerampfer

4-Gang-Menü ohne Suppe 82 Euro

5- Gang-Menü 90 Euro



DIE ROYALE
VERSUCHUNG

APERRO

DÍEZ ANCHOVIS „SARDELLEN“ Dose/Homemade Focaccia	14
DON BOCARTE BLUE FIN THUNA Dose/Meersalz/Guacamole/Limone/ Focaccia	17
JAHRGANGS SARDINEN Dose/Homemade Focaccia/Aioli	14

VORSPEISEN

SASHIMI VOM THUNFISCH Avocado/Mango/Sesam/Wasabi	22
RINDERTATAR Kartoffel/Pfifferling/Gartenkräuter/Wachtelei	22
DIM SUM VOM HUHN Erdnuss/Sesam/Shiitake/Koriander/Junglauch	21
BLATTSALAT ROYAL Wasabi Dressing/Bergkäse/Speck	11



DIE ROYALE
VERSUCHUNG

SUPPE

- PFIFFERLINGS CREME** 11
Krokette/Nussbutter/Kren
- PARMESAN CREME** 11
Eigelbravioli/Spinat/Röstbrot/Kräuteröl

GAUMENFREUDEN...

#dazwischen oder vorweg

- TWIN“ GEDÄMPFTE BRÖTCHEN (BAO BUN)** 11
Pulled Pork/Röstzwiebeln/Gurke/BBQ
- SHORT RIP VOM US RIND** 22
Kartoffelcreme/Röstzwiebel/Pfifferling/Schnittlauch

ALLGÄU LIEBLING

#VEGETARISCH

- RAVIOLI 2.0** 26
Erbsencreme/Pfifferling/Mairübe/Parmesanschaum
- FREGOLA SARDA X BÜFFELMOZARELLA** 26
Tomate/Fenchel/Pinienkern/Thaibasilikum



DIE ROYALE
VERSUCHUNG

FISCH

LACHS	35
Gnocchi/Spinat/Artischocke/Tomate/Beurre Blanc	
SEEZUNGE	39
Erbse/Schmorkartoffel/Pfifferling/Mairübe/Parmesanschaum	

FLEISCH

KALBSFILET X GEBACKENES BRIES	39
Kartoffelgratin/Wilder Blumenkohl/Pfifferling/Jus	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB	31
Kartoffel-Radieschen Salat/Kapern/Zitrone	
GESCHMORTE RINDERBACKE	31
Polenta a la Creme/Ratatouille/Hollandaise	
REHRÜCKEN	41
Serviettenknödel/Krause Glucke/Sellerie/Jus	
SHORT RIP & ENTRECOTE VOM US RIND	40
Kartoffelcreme/Röstzwiebel/Pfifferling/Crunchy Brokkoli	



DIE ROYALE
VERSUCHUNG

KLEINE PRINZEN & PRINZESSINNEN

SPÄTZLE Rahmsauce	7
HOMEMADE PASTA Tomate/Parmesan/Rahm	13
KLEINES SCHNITZEL VOM KALB aMAIZing Fries	20
HOMEMADE SCHLUTZKRAPPEN Schnittlauch/Rahm/Jameikäse/Spinat Gartenkräuter	18



DIE ROYALE
VERSUCHUNG

SEELENSÜSS

SOMMERGEFÜHLE	17
Cheesecake/Erdbeere/Holunder/Ganache/Sauerampfer	
KIRSCHER küsst VOLLMILCHSCHOKOLADE	17
Mousse/Kirsche/Mandel/Granola	
CREME BRULÉE VON DER VANILLE	13
Mango Sorbet /Milchchip	
SORBET TRILOGIE	9
Aus unserer Hausmanufaktur	

KÄSE

KÄSEAUSSWAHL VON JAMEI LEIBSPEIS KEMPTEN	16
Schwarze Nuss/Feigensenf/Pan Forte	

SÜSSWEIN/PORTO...

#das rundet das Dessert oder den Käse ab

2016 RIESLING SPÄTLESE	7
Weingut Markus Molitor, Mosel	
2016 PORTWEIN MAURY VINTAGE	7
Domaine des Enfants, Frankreich	



DAS BURGHOTEL
Auf dem Falkenstein 1
87459 Pfronten Allgäu/D

T +49 [0] 8363 914540
F +49 [0] 8363 9145444

M info@burghotel-falkenstein.de
W burghotel-falkenstein.de