

Sehr verehrte Gäste,

ich freue mich Sie in meinem Restaurant

“Blauen Dragoner“ begrüßen zu dürfen.

Wir haben für Sie gekocht: Gewohntes und Neues!

Lassen Sie sich überraschen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Parmesankäseraspeln an Balsamicomarinade
und frittierten Zwiebelringen

€ 12,90

Hausgemachter Ravioli

mit Steinpilzfüllung und Kräuterrahm

€ 8,00

Riesengarnele im Kartoffelmantel

auf Gemüsespaghetti und Hummerschaum

€ 10,50

Suppen

Blumenkohlrahmsuppe

mit gerösteten Croutons

€ 3,90

Blauer Dragoner

Tomatencremesuppe

mit Gin - Sahne

€ 4,20

Doppelte Rinderkraftbrühe

mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

€ 4,50

Vegetarisch

Gebackene Champignons & Austernpilze im Salatnest

mit Balsamicodressing und Schmandtupfen

€ 12,00

„Piccata Milanese“ von der Zucchini

auf Spaghetti mit Tomatensoße

€ 9,80

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

auf cremigem Blattspinat und Dampfkartoffeln

€ 15,80

Wolfsbarschfilet unter der Kräuterkruste

mit Kartoffel - Selleriemousse und Wurzelgemüse

€ 17,80



Deftiges

„Allgäuer Bauernschnitzel“

Schweineschnitzel, natur mit Speck, Zwiebel, Champignons & Käse überbacken, Bratkartoffeln und Salat

€ 14,80

Kalbsrahmbraten

mit hausgemachten Semmelknödeln und buntem Gemüse

€ 15,80

Fleisch

„Thailändisches grünes Hähnchencurry“

mit Gemüse, Kokosmilch, Curry und Jasminreis

€ 13,80

„Piccata Milanese“ vom Schweinefilet

auf Spaghetti mit Tomatensoße und Salat

€ 15,80

Schweinefilet im Weißweinsud gegart und kurz angebraten

mit Cognacrahm auf Wirsinggemüse und Dauphinekartoffeln

€ 17,80

Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Speckbohnen und Dampfkartoffeln

€ 14,80



Filetspitzen „Stroganoff“

in Dijon - Senfrahmsoße mit Roter Beete,
Essiggurke, Champignons und Rösti,
dazu servieren wir einen kleinen Salat

€ 21,00

Rinderfilet unter der Pfefferkruste

mit Kräuterbutter, Knoblauchbaguette und Salat

180g € 20,00

240g € 26,00

Dessert

Cappuchinoparfait

mit Schlagsahne

€ 6,50

Apfelküchle in Zimt - Zucker gewendet

mit Vanilleeis und Sahne

€ 7,80

Bananenmousse

mit Amarettinisplitter

€ 6,00

Blauer Dragoner