

RESTAURANT WEITBLICK

DER ALLGÄUER GEHT IN DIE WELT – DIE WELT KOMMT INS ALLGÄU

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Restaurant Weitblick! Wir nehmen Sie nun mit auf eine gemeinsame Reise um die Welt. Sie dauert keine 80 Tage, sie dauert einen Abend.

Sind Sie bereit? Also: „Pfiad di Allgäu! Hello World!“

Das erste Ziel ist eine italienische Piazza, denn die mediterrane Küche zählt schließlich zu den kulinarischen Weltwundern.

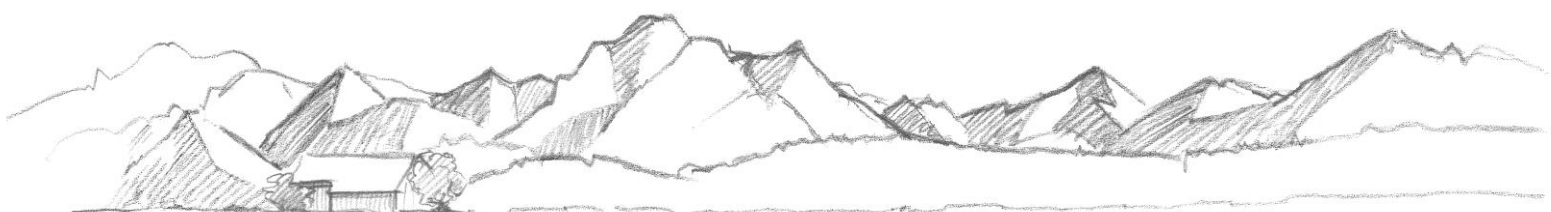
Weiter geht's nach Asien, dem Land der exotischen Gewürzvielfalt. Auch in Australien und Neuseeland wollen wir einen kurzen Zwischenstopp einlegen, um das gemeinsame Nationalgericht kennenzulernen. Weiter ostwärts landen wir in (Süd-) Amerika – dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten – auch im kulinarischen Sinne.

Und Frankreich? Nachdem die französische Esskultur zum immateriellen Weltkulturerbe der UNESCO zählt ist ein Halt obligatorisch.

So gerne wir auch in die Ferne reisen ist es doch die Heimat, die dem Menschen Halt und der Küche Bodenständigkeit verleiht. Deshalb hat unser kreatives Küchenteam die internationalen Gerichte mit regionalen Zutaten neu interpretiert.

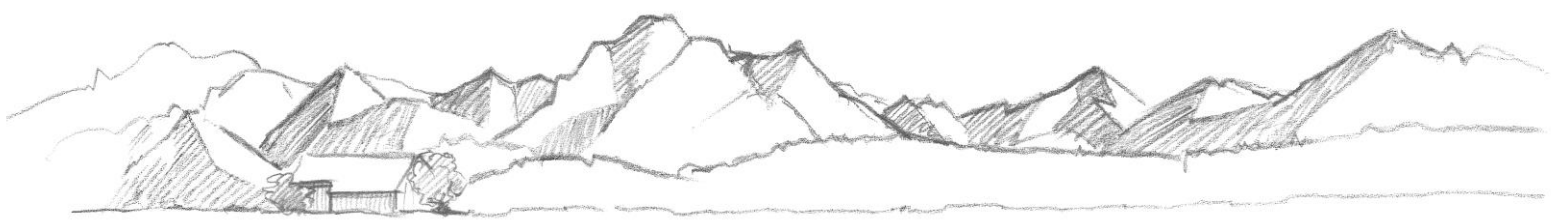
Diese erwarten Sie nun auf den folgenden Seiten.

Halten Sie auch Ihr Smartphone parat, um die kulinarischen Sehenswürdigkeiten für Daheimgebliebene festzuhalten.



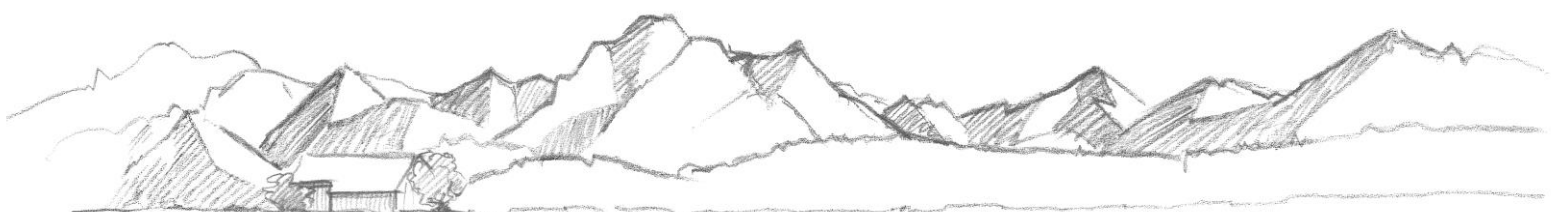
VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind ^H mit Sauce Pistou und Parmesan	16,00 €
Gebratene Garnelen – scharf ^{B,K} mit Avocado und Grapefruit im Sesamsud	14,50 €
Gebeizter Lachs ^{D,G} mit Kaviarvinaigrette und Zitronencreme	14,00 €
Grüner Spargel ^{K,M} mit Süßkartoffeln und Mango	14,00 €
Salatbuffet verschiedene Blatt- und Rohkostsalate	8,50 €
Cappuccino ^{A,C,G,I} von der Rinderhesse mit Pilzravioli	8,50 €



INTERMEZZO

Riesengarnele ^{B,M,K} mit Miso-Hollandaise und Ananascarpaccio	19,50 €
Steinpilzravioli ^{A,C,G} im Petersiliensud mit Waldpilzen und Kresse	14,00 €
Lammhüfte ^{C,G} an Gewürzhollandaise und Bohnenallerlei	16,50 €
Grapefruit Sorbet mit Salbei und Gin	5,50 €



HAUPTGERICHTE

Gegrillte Zucchini^H
mit Gorgonzola und Birne, dazu Riesling und Walnüsse 18,50 €

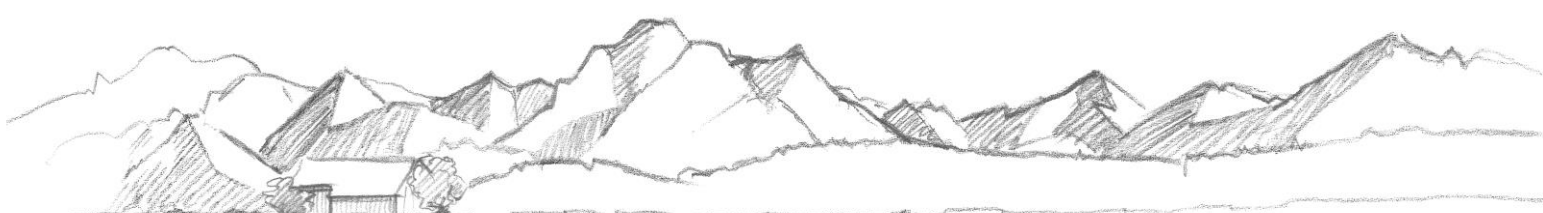
Die Sache kann böse Ente(n)^{F,M,E}
an Soyaglace mit Wokgemüse und Cashewkernen ,Reis 29,50 €

Glasierte Rinderschulter^{I,J}
192h gegart mit Sellerie und Beeten 24,00 €

Careé vom Duroc Schwein^{F,G,E}
mit wildem Brokkoli und getrüffeltem Kartoffelstampf 24,50 €

Kabeljau-Japan zu Besuch in Europa^{M,D}
mit Miso- Hollandaise und Kresse 21,50 €

Rostbraten Weitblick Style-nicht klassisch^{A,C}
mit Petersilienknöpfe, Rotweinzwiebeln und Bohnengemüse 23,50 €



DESSERT

Dessertvariation ^{G,A,C}

Überraschung des Küchenchefs für 2 Personen 19,00 €

Pavlova ^{G,C}

Beeren mit Mascarpone und Baiser 9,50 €

Amaretinischnitte ^{G,A,C,H}

mit Walnusseis und Kaffeemacaron 14,00 €

Kühles von Birne und Frischkäse ^{G,A,C}

mit Buttermilch 11,00 €

Affogatto

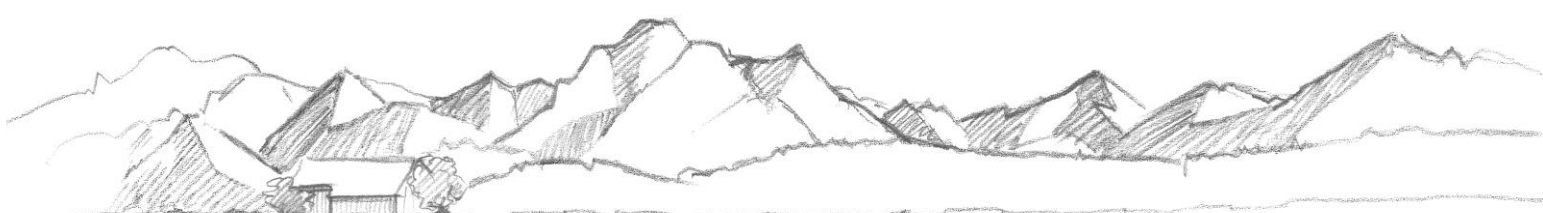
Espresso mit Vanille Eis 7,50 €

ZUSATZSTOFFE

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle

ALLERGENE

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja | G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) | H = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesamsamen | L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l | M = Lupinen | N = Weichtiere



APERITIF

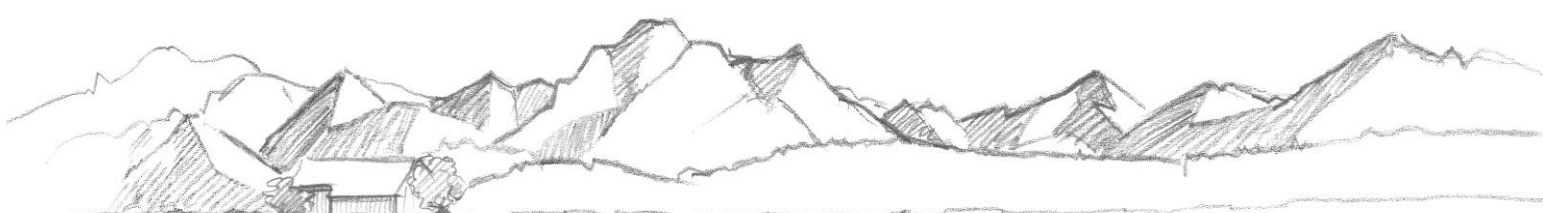
Nevada (fruchtig, leicht bitter mit Pfirsich und Limetten)	6,50 €
Panorama Spritz (Zitrusnoten kombiniert mit Sekt und Tonic)	7,50 €
Hugo	6,50 €
Lillet Cherry	6,50 €
Campari -Orange	6,50€
Campari-Soda	6,50€
Maximilian Sekt	4,90 €

BIERE VOM FASS

Zötler Gold / Radler	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,60 €
Zötler Pils	0,3l	3,90 €
Zötler Gold alkoholfrei	0,3l	3,90 €
Schussenrieder Weißbräu – Hefeweizen	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,60 €

FLASCHENBIERE

Zötler alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,60 €
Zötler Korbinian Dunkel	0,5l	4,60 €
Zötler Vollmondbier	0,33l	3,90 €
Heineken	0,33l	3,90 €
Corona	0,33l	3,90 €
Zötler Naturtrübes Radler	0,33l	3,90 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

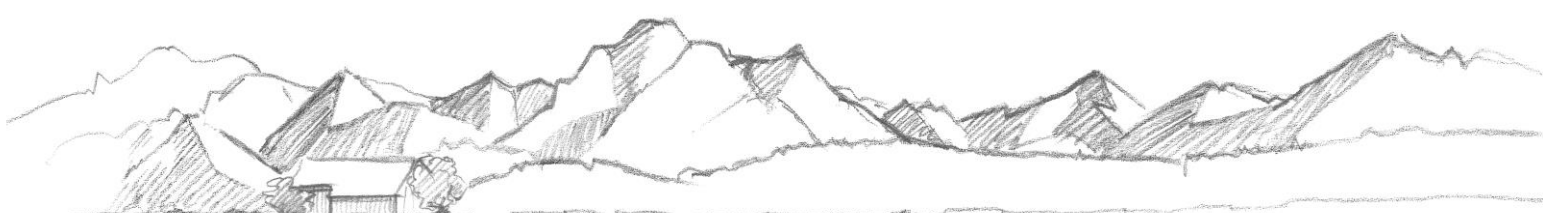
Krumbach medium / still	0,25l	3,30 €
	0,75l	5,90 €
Apfelsaft naturtrüb / Johannisbeernektar	0,2l	3,60 €
Orangensaft, Maracujasaft	0,2l	3,60 €
	0,4l	4,50 €
Saftschorle	0,2l	3,60 €
	0,4l	4,50 €
Afri Cola ^{1,3,5} , Orangenlimonade ^{1,2} , Zitronenlimonade ^{1,2}	0,2l	3,60 €
	0,4l	4,50 €
Afri Cola ^{1,3,5} – zuckerfrei	0,33l	4,00 €
Thomas Henry-Tonic ¹ - Bitter Lemon ^{1,3} , Ginger Ale ¹	0,2l	4,00 €

LIMONADEN

Zitrone, Rhabarber- Proviant Bio	0,33l	4,20 €
Zötler Heugäuer Apfel – Johannisbeere – Bergwiesenheu	0,33l	4,20 €

GRAPPA aus dem Hause Marzadro

Amarone 41%	2cl	8,50 €
Chardonnay 45%	2cl	8,50 €



EUGEN SCHMIDT & SÖHNE Braukunst seit 1755

Williams Christ 40%	2cl	5,00 €
Gold Willi 35%	2cl	6,50 €
Obstbrand 40%	2cl	4,50 €
Mirabellenbrand 40%	2cl	5,50 €
Zwetschgenbrand 40%	2cl	5,50 €
Kirschwasser 40%	2cl	5,50 €
Himbeergeist 40%	2cl	5,50 €
Trester Reserve 40%	2cl	7,00 €
Vollkorn 40%	2cl	6,50 €
Geschenkebox für Zu Hause		39,00 €

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

KAFFEE

Café Crème ⁵	3,30 €
Capuccino ⁵	3,60 €
Milchkaffee ⁵	4,20 €
Latte Macchiato ⁵	4,20 €
Espresso ⁵	3,20 €
Espresso Doppio ⁵	4,50 €
Espresso Macchiato ⁵	3,50 €
Espresso Doppio Macchiato ⁵	4,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €

TEE - BIO

Schwarzer Tee (Darjeeling / Earl Grey)	3,30 €
Grüner Tee (Inspiring Gunpowder)	3,30 €
Früchte Tee (Rhabarber / Passionsfrucht / Apfel)	3,30 €
Kräuter Tee (Kamille-Verbene / Wiesenkräuter / Ingwer-Zitronengras)	3,30 €

