

Allgäuer Genussstage im Ostallgäu und Unterallgäu

vom 23. September bis 06. Oktober 2024



www.allgaeuer-genusstage.de

Vorspeisen

Rote-Bete-Tartar mit Camembert in Kräuterpanade (vegetarisch) 10,50 €

mit Camembert von Friedi's Käsewerkstatt aus Kaltental, Honig von der Erlebnisimbekerei Seeg und Rote Bete vom Biohof Knaus in Mussenhausen

Lauchcremesuppe mit Shiitake-Tofu-Gyoza (vegan) 9,50 €

mit Lauch vom Biohof Knaus aus Mussenhausen, Hanftofu von Besthans aus Kirchheim und Pilzen von der Wildnismanufaktur in Aitrang

Hauptspeisen

Sous-vide-gegartes Blumenkohlsteak mit Püree, Kohlkaviar und
Kräuterpesto (vegan) 15,50 €

mit Blumenkohl und Kräutern vom Biohof Knaus in Mussenhausen

Pulled-Mushroom-Burger mit hausgemachtem Cole Slaw und
Potato Dippers (vegetarisch) 17,50 €

mit Austernpilzen von der Wildnismanufaktur aus Aitrang, Kraut vom Biohof Knaus aus Mussenhausen und Burger Buns von der Bäckerei Lipp in Rückholz

Porchetta mit Pfefferrahmsauce und Pastinakenpüree 19,50 €

mit Schweinebauch von Steiners Hofladen in Nesselwang und Pastinaken vom Biohof Knaus aus Mussenhausen

Dessert

Birnentarte mit Heumilcheis Erdnuss-Salzkaramell 8,50 €

mit Birnen vom Biohof Knaus aus Mussenhausen und Eis von Friedi's Käsewerkstatt in Kaltental