HIMMELSSTUBE

BAVARIAN BASED KITCHEN

Aperitif

99	Glas „Kir Royal“	7,50 €
100	Glas Sekt / *sparkling wine*	5,90 €
101	Martini *5cl*	6,30 €
103	Hugo	7,70 €
104	Prosecco Aperol Spritz	7,70 €
105	Holunder- Secco / *elderflower secco*	7,50 €

Aus dem Suppentopf / Soups

200 **Flädlesuppe** 7,80 €
klare Rinderconsommé mit Kräuterflädle
beef consommé with sliced herb pancakes

201 **Brätknödelsuppe** 7,80 €
klare Rinderconsommé mit Brätknödel
beef consommé with meat dumpling

202 **Allgäuer Bergkäse-Suppe im Brotlaib** 8,90 €
mit frischem Alpenrahm & Muskat
Allgäu mountain cheese soup in bread bowl
with fresh alpine cream & nutmeg

Vorspeisen / Appetizers

207 **Bayerische Garnelen** 16,90 €
in Meerrettich & Bier gebraten, dazu Bagutte
Bavarian shrimps roasted in horseradish & beer, served with bagutte

208 **Duett von Ziegenkäse & Kohlrabi** 12,90 €
mit gerösteten Walnüssen, Rucola & Balsamico-Dressing
Duet of goat cheese & kohlrabi with roasted walnuts,
arugula & balsamic dressing

HIMMELSSTUBE
BAVARIAN BASED KITCHEN

Salatvariationen / Salads

213 Großer „Himmelsstuben“ – Salat (Vegan) 12,90 €
Large „Himmelsstuben“-Salat

Wahlweise dazu / optionally:
214 *Putenbruststreifen / turkey breast strips* 9,90 €
215 *Garnelen / shrimps* 13,90 €
216 *Roastbeef-Steak* 14,90 €

Zu jedem Gericht empfehlen wir Ihnen:
We recommend the following with every dish:

265 Kleiner Salat der Saison (Vegan) 6,80 €
Small seasonal salad

Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes

229 Allgäuer Kässpatzen mit feinen Alm-Käsesorten 18,90 €
dazu frische Röstzwiebeln
Allgäu-style cheese spaetzle with fine alpine cheeses
with fresh roasted onions

230 Gemüseplatte mit Spiegelei (Vegan auf Anfrage möglich) 19,60 €
Kräuterkartoffeln & saisonalem Gemüse
Vegetable plate with fried egg (vegan available upon request)
herb potatoes & seasonal vegetables

231 Allgäuer Kaiserschmarren 17,90 €
in Rum flambierten Mandeln, Rosinen & Apfelmus
Allgäu Kaiserschmarren with rum-flambéed almonds,
raisins & applesauce

HIMMELSSTUBE
BAVARIAN BASED KITCHEN

Fleisch-Gerichte / Meat- & pan dishes

217	**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** *Original Viennese schnitzel from veal*	29,80 €
218	**Schweine-Schnitzel** / *Pork schnitzel*	21,90 €
219	**Puten-Schnitzel** / *Turkey schnitzel*	21,90 €

Jedes Schnitzel servieren wir mit Pommes, Zitrone & Preiselbeeren.

We serve each schnitzel with french fries, lemon & cranberries.

220	**Zwiebelrostbraten von der Allgäuer Färse** an neuen Kartoffeln geschwenkt in Rosmarin & Speck-Bohnen ***Onion roast beef from Allgäu heifer*** *with new potatoes tossed with rosemary & bacon beans*	32,90 €
221	**Bayerischer Schweinebraten** mit Bratensauce, Knödel & Apfelrotkohl ***Bavarian roast pork** with gravy, dumplings &* *red cabbage with apples*	21,90 €
222	**3 Stück Schweinsbratwürstl** mit knusprigen Bratkartoffeln & Fass-Kraut ***3 pork sausages** with crispy fried potatoes & barrel sauerkraut*	18,90 €
224	**Krosse Schweinehaxe*** mit Bratensauce, Knödel & Fass-Kraut ***Crispy pork knuckle*** with gravy, dumplings & barrel sauerkraut*	26,80€

Aus dem Gewässer / Fish from the region

227	**Gegrillte Lachsforelle** an Kartoffel-Feldsalat, Kräuter-Frischkäse-Sauce ***Grilled salmon trout** with potato and lamb's lettuce salad,* *herb sour creme sauce*	29,80 €

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auch als kleine Portion mit 2,00 € Nachlass.
*Bei den mit * gekennzeichneten Gerichten ist dies leider nicht möglich.*
All main courses are also available as a smaller portion with a €2.00 discount.
Unfortunately, this is not possible for dishes marked with an asterisk (*).

HIMMELSSTUBE
BAVARIAN BASED KITCHEN

Himmlische Desserts / Desserts

Desserts, Torten, Schokoladenträume, Eis, Trüffel…
stellen unsere Konditoren für Sie mit Liebe her – seit 1896 Qualität!

Desserts, cakes, chocolate dreams, ice cream, truffles…
our confectioners lovingly create them for you – quality since 1896!

147	**Schokoladen-Creme brûlée** mit hausgemachten Himbeersorbet *Chocolat Creme brûlée with homemade rasperry sorbet*	*12,50 €*
235	**Lauwarmer Allgäuer Käsekuchen** an fruchtiger Himbeersauce *Warm Allgäu cheesecake with fruity raspberry sauce*	*11,90 €*
236	**Bayerische Liebe** Bayerische Crème Parfait mit warmen Waldfrüchten & Mandelhippe *Bavarian cream parfait with forest fruits & almond tuile*	*11,90 €*
238	**Käseteller mit Baguette** verschiedenen Allgäuer Käsesorten &Feigensenf *Cheese platter with baguette various Allgäu cheeses & fig mustard*	*14,90 €*

Zum Abschluss empfehlen wir…
To conclude we recommend…

I.O. Espresso *100% coffea arabica*	*3,40 €*
I.O. Cappuccino *100% coffea arabica*	*4,70 €*
I.O. Latte Macchiato *100% coffea arabica*	*5,50 €*
Bodenseeobstbrand / *Lake Constance fruit brandy*	*4,50 €*
Williamsbirne Edelbrand / *Williams pear brandy*	*4,50 €*
Marillenschnaps / *Apricot schnapps*	*4,50 €*

HIMMELSSTUBE
BAVARIAN BASED KITCHEN

Kulinarische Highlights aus der Brasserie Lumen

705 **Carpaccio** **21,90 €**
vom Allgäuer Rinderfilet, Rettich, Kohlrabi, Meerrettich-Mayonnaise, Meersalz, Parmesan & Zitrusöl
Allgäu beef tenderloin, radish, kohlrabi, horseradish mayonnaise, sea salt, Parmesan & citrus oil

708 **Salat „Ziegenkäse" / *Goat Cheese Salad*** **22,50 €**
gegrillter Ziegenkäse, geflämmter Romanasalat, frische Feigen, Honig Balsamico
grilled goat cheese, flame-grilled romaine lettuce, fresh figs, Honey Balsamico

710 **Ribs meets Pasta – „LUMEN" Surf and Turf** **26,50 €**
cremige Garnelen-Linguine, saftige BBQ-Ribs
creamy prawn linguine, juicy BBQ ribs

712 **Thunfischsteak / *Tuna steak*** **32,50 €**
mit gefüllter Ofen-Süßkartoffel, Safranschaum, Kräuter-Frischkäse-Sauce
stuffed baked sweet potato, saffron foam, herb sour cream sauce

714 **Klassisches Backhendl / *Traditional Fried Chicken*** **25,80 €**
Kartoffel-Vogerlsalat, Kräuter-Frischkäse-Sauce
Potato and lamb's lettuce salad, herb sour cream sauce

716 **„LUMEN" Rinderfilet** **44,90 €**
Neue Kartoffeln mit Rosmarin geschwenkt, Speckbohnen, Café-de-Paris-Sauce
young rosemary potatoes, green beans with bacon, Café de Paris sauce

HIMMELSSTUBE
BAVARIAN BASED KITCHEN

Weine

		0,2 l	0,75 l
	Rotwein:		
312	Heilbronner Stiftsberg Trollinger	8,90 €	30,90
313	*Württemberg, halbtrocken, vollmundig / semi-dry, full-bodied*		
314	Briem Pinot Noir Spätburgunder	12,50 €	54,90 €
315	*Kaiserstuhl, trocken, beerig, leichte Röstaromen / dry, berry-like, with light roasted aromas*		
317	Valpolocella Ripasso	9,50 €	38,00 €
316	*Veneto, trocken, würzig, Pflaume, Schokolade / dry, spicy, plum, chocolate*		
318	Sasseo Primitivo Salento	10,50 €	42,00 €
319	*Apulien, trocken, weich, rote Früchte / dry, soft, red fruits*		
320	Alde Gott Spätburgunder		65,00 €
	Ortenau, trocken, reife Frucht, voluminös / dry, ripe fruit, voluminous		
321	Bretz Dornfelder Barrique		45,90 €
	Rheinhessen, trocken, Schokolade, Vanille, Kirschen / dry, chocolate, vanilla, cherries		
322	Barolo DOGG		73,00 €
	Piemont, trocken, komplex, Beeren, Vanille / dry, complex, berries, vanilla		
	Weißwein:	**0,2 l**	**0,75 l**
300	Deidesheimer Herrgottsacker	8,70 €	30,90 €
301	*Pfalz, halbtrocken, fruchtig / semi-dry, rich, fruity*		
302	Eschendorfer Lump	9,50 €	35,90 €
303	*Franken, trocken, erlesene Früchte, im Boxbeutel / select fruit, in a Bocksbeutel bag*		
304	Vermentino	9,50 €	36,00 €
305	*Maremma, trocken, aromatisch, Pfirsich / dry, aromatic, peach*		
306	Lugana DOC	10,50 €	46,00 €
307	*Gardasee, trocken, vollmundig, Aprikose / dry, full-bodied, apricot*		
308	Heitersheimer weisser Gutedel		34,90 €
	Baden, trocken, zart, weich, säurearm / dry, delicate, soft, low in acidity		
309	Alde Gott Weißburgunder		61,90 €
	Baden, trocken, feine Ananas & Zitrusaromen / dry, delicate pineapple & citrus aromas		
	Rosewein:	**0,2 l**	**0,75 l**
310	Bickensohler Steinfelsen Spätburgunder	9,50 €	32,90 €
311	*Baden, halbtrocken, blumig / semi-dry, floral*		