So essen wir im Blauen Hasen

Kleine Teller, große Aromen. Beliebig viele Snacks vorab sowie drei bis fünf Teller pro Person sind ein Abend.
Die Reihenfolge der Speisen bestimmst Du selbst – ohne feste Gänge, ohne Zeitdruck. Bestell, worauf du Lust hast, und stell dir deinen Abend selbst zusammen. Zum gemeinsam entdecken, darf auch gerne geteilt werden.

Oder überlass uns die Auswahl: In unserem saisonalen Blauer-Hase-Menü zeigen Sebastian und sein Team in mehreren Gängen, was unsere Küche gerade am besten beschreibt. Unsere Signatures bleiben, vieles andere wechselt mit Saison, Ernte und dem, was unsere Produzenten uns bringen.

À la carte - unsere Empfehlung:
Snacks & 3-5 Teller pro Person

Aktuelles Blauer Hase Signature Menü:
6 Gänge · 92 Euro pro Person

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten wende Dich bitte an unser Personal, wir beraten Dich gerne!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
Nur Kartenzahlung – keine Barzahlung!
Card only – no cash!

Wir wünschen Dir einen genussvollen Abend!
Andrea, Raik & das Team vom Blauen Hasen

Blauer Hase
ESSEN & GUTES

Wir

Service:
Andrea
Raik
Noah
Susanne
Nisa
Pia

Küche:
Sebastian
Magdalena
Mathias
Cesar

Unsere Partner:

Oberland Auster I Bergfischzucht Gunzesried I
Fischerei Kapfhammer I Alpengarnele
Alpe Schneidberg I Metzgerei Endras
Hoimat Genusskäserei I KäsHütte Allgäu
Maigrün Microgreens I Früchte Frick I
Häusler Frischservice
Schäffler Bräu I Allgäuer Alpenwasser I Vulini Wein I
X Wineglas I HOSP Weine I Gebhard Füß Capeweine I
Purschwarz Kaffee I Der Bienenkorb I Artemisia

Unsere selbstgemachten Special Spritz

Birne-Quitte-Heu-Spritz (auch alkoholfrei möglich) Williamsbirnen vom Bodensee, Quittensaft, Heusirup	8,90
Apfel-Minze-Spritz (auch alkoholfrei möglich) Immenstädter Apfel, Minze aus dem Schlosshof	8,90
Waldbeeren-Spritz (auch alkoholfrei möglich) Rote & schwarze Johannisbeere, Erdbeere, Himbeere, Brombeere	8,90

Aperitif mit Alkohol

„Schloss Immenstadt“ Rieslingsekt 0,1l Bernhard Massard, DE, Rheinland-Pfalz, Trier	5,20
Champagner Blanc de Blancs Chardonnay 0,1l NV, Champagnerhaus Brunot, FR, Champagne, Dizy	9,90
Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry	8,50
Gin Tonic Heerschild Gin aus Seeg & Thomas Henry Tonic Water	12,90
Negroni Heerschild Gin aus Seeg, Campari, Wermut vom Weingut Aufricht	12,90
Espresso Martini Espresso von purschwarz, Absolut Wodka, Kaluha Kaffeelikör	12,90

Aperitif ohne Alkohol

Manufaktur Jörg Geiger „Rotfruchtig“ 0,2l Wiesenobst, Johannisbeere, Sauerkirsche	9,50
Manufaktur Jörg Geiger „Weißduftig“ 0,2l Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter	9,50
Manufaktur Jörg Geiger „Rosenzauber“ 0,2l Apfel, Rose, Minze	9,50
Aperol Spritz alkoholfrei	8,50
San Bitter Spritz oder Crodino Spritz	8,50

6-Gang Signature Menü

Unsere Empfehlung für die volle Blauer Hase Kulinarik

Frisches Brot von der Bäckerei Waginger
geschlagene Allgäuer Fassbutter

***

Optional: Wiggensbacher Auster
„Bayerisch Spezial“ I Apfel I Ponzu

***

Bodensee Aal
Chawanmushi I Edamame I Saiblingskaviar

***

Breze
Trüffel I weißer Portwein I Spitzkohl

***

Saibling von der Bergfischzucht in Gunzesried
Dashi I Holunderkapern I Chinakohl

***

Reh aus heimischer Jagd
Topinambur I Hagebutte I Shiso I Buchenpilze

***

Alter Allgäuer Bergkäse
Kompott I hausgebackenes Nussbrot

***

Mandarine I Kürbis I Koriandersaat

Menü mit Auster 98
Menü ohne Auster 92

Optionale Weinbegleitung:
Kleiner Hase (4x Wein 0,1l) 26
Großer Hase (4x Premium-Wein via Coravin 0,1l) 39

Snacks

Frisches Brot von der Bäckerei Waginger aus Sonthofen 4

+ geschlagene Allgäuer Fassbutter I Schnittlauch 3

+ 2erlei Dips:
Aprikose-Cashew-Curry-Aufstrich
Hoimat Bio-Frischkäse I Kräuteröl 5

Gepickelte Flower Sprouts 7
(vegan)

Pulled Chicken Krokette I Nori-Mayo 7

Hot Shot:
Kürbis-Consommé I gebranntes Lauchöl 4

Weihnachtlicher Rinderschinken
aus unserem Smoker mit Spreewälder Gurke 8

Austern

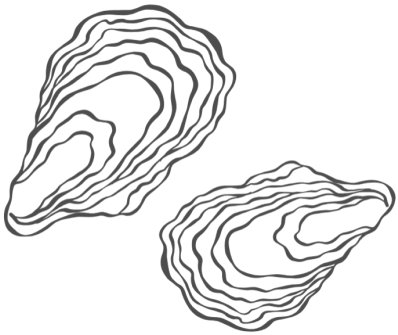
Austern „Bayerisch Spezial“ von
Oberland Auster in Wiggensbach bei Kempten
– Bayerns erste Austernmanufaktur:
Je ein Stück:

Natur I Limette 5

Apfel I Ponzu 6

Frittiert I schwarzer Knoblauch Mayo 6

Bayerische Austern Trilogie natur mit Limette
– je 1 Stück:
Bayerisch Fine
Bayerisch Flach
Bayerisch Spezial
15



Blauer Hase
ESSEN & GUTES

Kaltes

Ein bis zwei Teller entsprechen einer klassischen Vorspeise:

Pflücksalat
Bergamotte I Pastinake 7
(vegetarisch)

Bodensee Aal
Chawanmushi I Edamame I Saiblingskaviar 14

Rote Beete
Meerrettich I weiße Johannisbeere 13
(vegan)

Pâté en croûte
Ente I Quitte I Pistazie I Navette 18

Beef-Tatar (hand cut) vom heimischen Rind
hausgebackenes Brioche I Eigelb 15

Warmes

Zwei bis drei Teller haben die Größe eines klassischen Hauptgerichtes. Du kannst auch gerne in Etappen nachbestellen:

Emmer
Kohlrabi I Portobello I Marone 13
(vegan)

Breze
Trüffel I weißer Portwein I Spitzkohl 16
(vegetarisch)

Saibling von der Bergfischzucht in Gunzesried
Dashi I Holunderkapern I Chinakohl 18

Reh aus heimischer Jagd
Topinambur I Hagebutte I Shiso I Buchenpilze 20

Dumpling von der Alpengarnele
Pak Choi I Sesam 17

Rind von der Alpe Schneidberg
Sellerie I Kirsche I Haselnuss I Pfeffer 18

Käse

Allgäuer Käseauswahl
hausgebackenes Nussbrot I Kompott 16

/ Bio-Rote Flüh von der Hoimat aus Eschach
/ Junger Allgäuer Bergkäse (6-7 Monate) von der KäsHütte Allgäu in Fischen
/ Alter Allgäuer Bio-Bergkäse (13-15 Monate) von der KäsHütte Allgäu in Fischen
/ Schwarzes Schaf von „d'r Senn" in Wiggensbach
/ „Blaue Kuh" von der KäsHütte Allgäu in Fischen

Dessert

Mandarine I Kürbis I Koriandersaat 11

Germknödel I Pflaume I Mohn I Shiso 11

Kaffee von purschwarz

Espresso 2,90

Doppelter Espresso 4,90

Americano 3,60

Affogato mit hausgemachtem Vanilleeis 5,90

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei möglich.