

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

Blauer-Hase-Menü:
6 Gänge · 84-90 € 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

Wir

Service:

Andrea

Raik

Noah

Susanne

Nisa

Pia

Küche:

Sebastian

Jan

Magdalena

Unsere Partner:

Schäffler Bräu | Allgäuer Alpenwasser | Vulini Wein |

X Wineglas | HOSP Weine

Gebhard Füß Capeweine | Weinaffin

Ammann-Summer-Rieder Weine | Purschwarz Kaffee

Oberland Auster | Allgäuer Eichelschwein

Bäckerei Waginger Sonthofen | Der Bienenkorb

Hoimat Genusskäserei Eschach | Artemisia

Maigrün Microgreens | Füß | Früchte Frick

Bergfischzucht Gunzesried | Forellenhof Vögel Oberstaufen |

Fischereibetriebe Stier |

Alpengarnele

Blauer Hase

ESSEN & GUTES

Unsere selbstgemachten Special Spritz

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

Aperitif mit Alkohol

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

Aperitif ohne Alkohol

Manufaktur Jörg Geiger „Rotfruchtig“ 0,2l	9,50
Wiesenobst, Johannisbeere, Sauerkirsche	
Manufaktur Jörg Geiger „Weißduftig“ 0,2l	9,50
Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter	
Manufaktur Jörg Geiger „Rosenzauber“ 0,2l	9,50
Apfel, Rose, Minze	
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
Salzbutter

*Optional: Wiggensbacher Auster „Bayerisch Spezial“ |
Apfelvinaigrette | Lauchöl*

Sailbing von der Bergfischzucht in Gunzesried |
Kartoffel | Gurke | Wasabi | Kaviar

Emmer Risotto | Radicchio | Eigelb | Hefe

Bayerischer Stör | Ochsenherztomate | Melone | Kamille

Roskoff Zwiebel | Querrippe | Beete | Pfefferjus

30 Monate alter Bergkäse | Kompott |
hausgebackenes Nussbrot

Hagebutte | Marone | Sanddorn | Vanille

Menü mit Auster 90

Menü ohne Auster 84

Blauer Hase

ESSEN & GUTES

Snacks

Frisches Brot von der Bäckerei Waginger aus Sonthofen 4

+ geschlagene Allgäuer Salzbutter | Schnittlauch 3

+ 2erlei Dips: Waldpilz-Aufstrich | Hoimat Bio-Frischkäse |
Kräuteröl 5

Gegrillter & eingelegter Hokkaido-Kürbis | Salbei 5
(vegan)

Pulled Beef Krokette vom Allgäuer Rind | Brombeere 7

Saftiger Rinderschinken aus unserem Smoker mit Spreewälder
Gurke 8

Austern

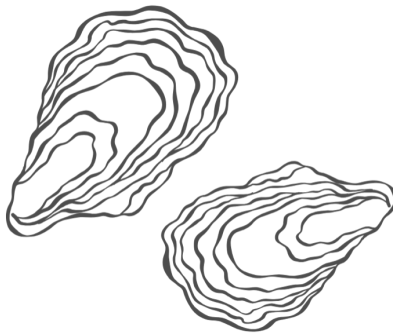
**Austern „Bayerisch Spezial“ von
Oberland Auster in Wiggensbach bei Kempten
– Bayerns erste Austernmanufaktur:
Je ein Stück:**

Natur | Limette 5

Apfelvinaigrette | Lauchöl 6

Frittiert | Limetten-Aioli | Finger Limes 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 Gerichte entsprechen einer
klassischen Vorspeise:**

Romanasalat | Kräutervinaigrette | Senfsaat |
Bergkäse 7
(vegetarisch)

Sailbing von der Bergfischzucht in Gunzesried |
Kartoffel | Gurke | Wasabi | Kaviar 14

Aubergine | Tonburi | Schnittlauch | Topinambur 13
(vegan)

Foie Gras | Kakao | Pekannuss | Kirsche 17

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

Warmes

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

Emmer Risotto | Radicchio | Eigelb | Hefe 11
(vegetarisch)

Kräuterseitling | Zucchini | Tomate |
Shiso aus unserem Schlosshof 13
(vegan)

Bayerischer Stör | Ochsenherztomate |
Melone | Kamille 18

Roskoff Zwiebel | Querrippe | Beete | Pfefferjus 17

Rettich | Kohlrabi | Dill | Nori 14
(vegetarisch)

Flanksteak | Erdnuss | Himbeere | Brioche 20

Käse

Allgäuer Käseauswahl | hausgebackenes Nussbrot | Kompott

16

30 Monate gereifter Bio-Bergkäse aus der Sellthürner Käsküche

Bio-Beschwipste Anna von der Schaukäserei Wiggensbach

Alpenruß von der Hoimat aus Eschach

Bio-Rote Flüh von der Hoimat aus Eschach

Schwarzes Schaf von „d'r Senn“ aus Wiggensbach

Dessert

Hagebutte | Marone | Sanddorn | Vanille 11

Erdbeertraube | Apfel | Most | Haselnuss 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.

Blauer Hase

ESSEN & GUTES