



Zwölf
hundert
NN

Das Herzstück des Chaletdorfes und des Panoramahotels in Oberjoch bildet das Restaurant Zwölfhundert NN.

Genießen Sie bei rustikaler Gemütlichkeit und familiärer Atmosphäre ausgewählte saisonale Produkte, die in der offenen Küche von Christoph Jäger und seinem Team zubereitet werden.

Zu den köstlichen Gerichten gibt es erlesene Weine.
Lassen Sie sich von unserem hauseigenen Sommelier tolle Weine empfehlen.

Wir freuen uns, dass Sie da sind – genießen Sie den Abend und lassen Sie sich dafür Zeit.



Jetzt Lieblingswein oder schönsten Gericht
mit dem Hashtag #1200nn posten:
[@panoramahotel_oberjoch](https://www.instagram.com/panoramahotel_oberjoch)



Wir freuen uns über Ihre Bewertung:
www.facebook.com/panoramahotel.oberjoch

MENÜ

Schweinebacke

Wirsing | Senfgurke | Kernöl

16,50 €

L, J

Sellerie

Eigelb | Chinakohl | Distel

14,50 €

C, I

Topinambur

Lauch | Kräuterseitlinge | Soja

14,50 €

A, F, J

Kartoffelgnocchi

Spinat | Basilikum

14,50 € (Zwischengericht)

A, C, G

Entrecoté

Schwarzwurzel | Apfel | Schalotte

31,00 €

J, Y, L

ODER

Gegrillter Stör

Fenchel | Linsen | Krustentier

28,00 €

I, J, G, B

Schokolade 70%

Edelpflaume | Hafer | Zimt

12,50 €

A

Allgäuer Käse

Kartoffel | Rote Zwiebel | Liebstöckel

12,50 € (Nachspeise)

G

7 Gang Menü 85,00 €

4 Gang Menü 58,00 €

GERICHTE FÜR ZWEI PERSONEN

Caesar Salat

Gebratene Salatherzen | Parmesan | Kapern

24,50 €

D, G, J, A

Karamellierter Schweinebauch

Sellerie | Petersilienwurzel

32,00 €

I

Chateaubriand 400 Gramm mit Sauce Béarnaise

78,00 €

C

ODER

Tomahawk Steak ca. 900 Gramm

72,00 €

DAZU

Ofenpaprika | Steakhouse Pommes | Marktgemüse | Gegrillte Zucchini

Crème brûlée

12,50 €

C, G

Preise pro Gericht für zwei Personen

ALLERGENLISTE

KENNZEICHNUNG

Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	A
z.B. Teigwaren, Flädle/Frittaten, Semmelbrösel, Brot, Gebäck, Torten, Kuchen, Bier, Backerbsen, Kakaogetränke, Sojasauce	
Krebstiere und deren Erzeugnisse	B
z.B. Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps, Scampi	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	C
z.B. Löffelbiskuits, Baiser, Torten, Kuchen, Gebäck, Eiscreme, Saucen (z. B. Sauce Hollandaise), Mayonnaise, Panaden, Eierteigwaren	
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	D
Alle Sorten Fisch: roh, zubereitet und als Konserve, z.B. Worcester Sauce, (asiatische) Würzsaucen	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	E
z.B. Erdnussöl, Erdnussbutter, Sataygewürz, Dressings, Nussmischungen	
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	F
z.B. Sojabohnen, Sojamilch, Sojalecithin, Tofu, Miso, Sojasprossen, Würzsaucen (Soja, Teriyaki, Worcester)	
Lactose	G
z.B. Milchprodukte aus Kuh- oder Ziegenmilch, Käse, Quark, Butter, Margarine, Schokolade, Backwaren, Nougat, Eiscreme, Kartoffelpüree	
Nüsse (Schalenfrüchte) und deren Erzeugnisse (Pinienkerne, Mandeln, Pistazien)	H
z.B. Nussöl, Marzipan, Nougat, Torten, Kuchen, Gebäck, Amarettini, Schokolade, Müsli, Pesto, Salatdressings, aromatisierte Kaffeespezialitäten	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	I
z.B. Selleriesalz, Curry, Bouillons, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Wurst- und Fleischwaren, Feinkostsalate, Gemüsesalate, Kartoffelsalat	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	J
z.B. Wurst, Fleischwaren: Rouladen, Currys, sauer eingelegtes Gemüse, Marinaden, Suppen, Saucen, Chutneys, Feinkostsalate	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	K
z.B. Sesamöl, Hamburgerbrötchen, Brot, Gebäck, Cracker, Frühstückscerealien, Verwendung in asiatischer Küche	
Schwefeldioxid und Sulfite	L
z.B. Wein, andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte, geriebene Meerrettichprodukte	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	M
z.B. Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß (Lupinen) in Backwaren und vegetarischem Fleischersatz, Lupinensprossen	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	N
z.B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische, Calamares, Kraken, Sepia, schwarze Nudeln	