

# Wochenkarte

nur montags – freitags ab 17 Uhr / samstags und sonntags mittags und abends

## Vorspeisen

Rote Linsen-Currysuppe mit Blumenkohl nuggets / 4,80 €

Frittierte Frühlingsröllchen gefüllt mit Shrimps, Mango, Gemüse an Erdnuss-Basilikum-Chili-Dip / 7,50 €

## Hauptgerichte

Schweinebäckle aus dem Smoker mit BBQ-Soße, Pommes und Farmersalat / 16,50 €

Alpenschnitzel (gefüllt mit Schinken und Bergkäse) dazu Spinatspätzle in Lauchsahne und Röstzwiebeln / 15,80 €

Lachsfilet im Sesammantel mit Polentawürfeln, Ratatouille und Zitronenajoli / 19,50 €

Rinder-Sauerbraten mit Semmelknödeln und Rotkraut / 17,50 €

## Vegetarisch

Veggie-Teller hausgemachte Kürbisravioli in Butter geschwenkt mit Parmesan und Maronengnocchi an Ziegenfrischkäsesoße mit Aprikosen dazu Blattsalate in Apfeldressing / 12,80 €

## Desserts

Eisknödel (innen Eis außen heiß) mit Kirschragout und Sahne / 4,90 €

Espresso „Speziale“ mit einem Schuss Orangenlikör, Vanilleeis und Sahne / 3,80 €

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Preiselbeeren / 4,50 €

Grand Manier-Creme-brûlée mit hausgemachtem Kokosparfait und Himbeerpüree / 5,80 €

## Weinempfehlung der Woche:

2019 Spätburgunder Bernadette

Gutsabfüllung Weingut Aufricht Stetten/Bodensee

Deutscher Qualitätswein halbtrocken 12%vol.

0,25 l / 7,50 €

Flasche 0,75 l / 22,- €

2012 Nonnenhorner Cabernet Mitos

(im Barrique gereift) Weingut Peter Hornstein

Nonnenhorn

Flasche 0,75l / 27,- €

Deutscher Qualitätswein trocken 14,0 % vol

## Nach dem Essen:

Privatbrennerei Gebhard Hämmerle

„Herzstück“-Brand limitierte Auflage 2008 „Wilder Steinkirsch“

42%vol

2cl / 9,50€