

Wochenkarte

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

Vorspeisen

Spargelcremesuppe

mit Croutons und Räucherlachs-Tatar / 5,20 €

Spargelsalat mit Wildkräutern, frischen Erdbeeren, Kürbiskernen, frittierten Ravioli mit Ziegenkäse-Tomatenfüllung / 8,50 €

Hauptgerichte

Schwäbischer Rahmsauerbraten

mit hausgemachten Eierspätzle und gemischtem Salat / 17,80 €

Frischer weißer Landerer Stangenspargel

mit Salzkartoffeln und Hollandaise / 16,50 €

Frischer weißer Landerer Stangespargel

mit gebratenem Zanderfilet, Salzkartoffeln und Soße Hollandaise / 22,50 €

Frischer weißer Landerer Stangenspargel

mit paniertem Schweineschnitzel, Kartoffelkroketten und Hollandaise / 21,80 €

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi

an Weißweinsahne mit grünem Spargel, Ofentomaten und Parmesan / 13,80 €

Desserts

Eisknödel (innen Eis außen heiß)

mit Kirschragout und Sahne / 5,50 €

Espresso „Speziale“

mit einem Schuss Orangenlikör, Vanilleeis und Sahne / 4,20 €

Crème-brûlée von weißer Schokolade

mit Rumtopfrüchten und Pistazieneis / 5,90 €

Raffaello-Tiramisu im Glas

mit Erdbeer-Ragout und Mangosorbet / 5,90 €

Empfehlung der Woche:

2018 Pinot Rosé Brut

Gutsabfüllung Weingut

Aufricht

Stetten/Bodensee

Deutscher Sekt trocken

Belebend/Rosenduft/feines Mousseux

Flasche 0,75 l / 24,- €

2021 Speisemeister weiß

Cuvée Blanc trocken

(Sauvignon Gris & Cabernet Blanc)

Gutsabfüllung Weingut

Aufricht

Stetten/Bodensee

Deutscher Qualitätswein

12,5%vol

Glas 0,25 l / 5,90 €

Flasche 0,75 l / 17,90 €

Nach dem Essen:

Privatbrennerei Gebhard
Hämmerle

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

42%vol

2cl / 9,50€