

Wochenkarte

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

Vorspeisen

Zur Erfischung:

Eiskalte Wassermelone mit 1 Kugel Zitronensorbet
und frischer Minze / 3,50 €

Pulled Lachs

Auf geröstetem Wurzelbrot mit Rucola
Und Honig-Senf-Dip / 8,50 €

Hauptgerichte

Alpenschnitzel

(paniertes Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse)
an Spinatspätzle in Lauchsahne und Röstzwiebeln / 15,80 €

gesmokte Schweinebäckle

mit BBQ-Soße, Steak-Fries und Farmersalat / 16,80 €

Fischteller (Lachs- und Zanderfilet) an Zitronenbutter

mit frittierten Polenta-Bällchen
und mediterranem Pfannengemüse / 23,50 €

Hausgemachte Tellersulz

mit Brot / 9,50 €
mit Bratkartoffeln / 11,50 €

Vegetarisch

Hausgemachte Frischkäse-Maultaschen

an Tomatenwürfeln, mit Parmesan, dazu gemischter Salat / 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 Mangosoße und Erdbeersorbet / 5,90 €

Hausgemachtes Kokos-Tiramisu

mit Himbeeren / 4,90 €

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 €