

Wochenkarte

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

Vorspeisen

Pulled Lachs auf Wurzelbrot,
an Honig-Senf-Dip und mariniertem Rucola / 8,50 €

Hauptgerichte

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

Salat „Speziale“
mit bunten Salaten und Blattsalaten in
Balsamico-Sesam-Dressing, gebackenen Tintenfischringen
und hausgemachtem Aioli / 13,80 €

gebratenes Zanderfilet
mit Tomatenwürfeln, frischen Pfifferlingen, Gemüsewildreis
und Gartenkräuter-Pesto / 22,50 €

frische Pfifferlinge in Speckrahm
mit Bandnudeln, Cherrytomaten und Parmesan / 14,50 €

Vegetarisch

Orientalisches Curry mit frischen Pfifferlingen,
Erbsen, Karotten, Paprika, Tomaten, Edamame,
Basmatireis und Cashewkernen / 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 €

Pina-Colada Creme-brûlée
mit frischen Früchten der Saison und Mangosorbet / 5,90 €

Hausgemachtes Zwetschgen-Tiramisu
mit karamellisierten Walnüssen / 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 €

Neu bei uns:

Kukki-Cocktails

Der erste Cocktail mit Eis
in der Flasche!

verschiedene
Geschmacksrichtungen

alkoholhaltig

Flasche 275 ml / 5,90 €