

Wochenkarte

gültig Montag, Mittwoch, Donnerstag & Freitag nur abends, Wochenende und Feiertage mittags und abends

Vorspeisen

Bärlauchcremesuppe

mit Croutons und Räucherlachs / 5,20 €

gegrillte Avocado mit Burrata und Mango-Espuma

an mariniertem Rucola, Ciabatta und Salsasoße / 8,50 €

Hauptgerichte

Alpenschnitzel

(paniertes Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse)

an Spinatspätzle in Lauchsahne und Röstzwiebeln / 16,80 €

Surf & Turf „Teriyaki“

Roastbeefstreifen und Garnelenspieß mit

knackigem Gemüse in Teriyakisoße und Sesam-Basmati / 20,80 €

Geschmorte Schweinebäckle

mit Bärlauchknöpfle, Gemüse, Röstzwiebeln / 18,90 €

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi

auf knackigem Pfannengemüse, dazu Bärlauchpesto und Parmesan / 14,80 €

Arancini (frittierte Reisbällchen) -vegan-

gefüllt mit cremigem Erbsenpüree,

angerichtet auf hausgemachtem Ratatouille / 14,50 €

Desserts

Eisknödel (innen Eis außen heiß)

mit Kirschragout und Sahne / 5,50 €

Espresso „Speziale“

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

Creme-brûlée von weißer Schokolade und Tahiti-Vanille

mit Kiwi-Walnuss-Pesto und hausgem. Waldbeeren-Sorbet / 6,20 €

Raffaello-Joghurt-Tiramisu

mit Himbeeren und Eierliköreis / 5,90 €

Empfehlung der Woche:

2021 Primitivo Puglia

„Contessa Carola“

Indicazione Geografica Tipica

Fruchtig, samtig, vollmundig

14,0 % vol.

Flasche 0,75 l / 22,- €

Raderacher Brunnenbier

(hauseigenes Bier)

Märzen, naturtrüb

5,5 % vol.

Flasche 0,33 l / 3,20 €

Ravensburger Bürgerbräu

Maskulator

Doppelbock

7,5 % vol.

Flasche 0,5 l / 4,10 €