

Unsere Aperitifempfehlungen

Prosecco Sanddornlikör	5,90 €
Reineker Rieslingsekt	5,90 €
Glas Champagner Louis Roederer Brut Premier	11,80 €
Prisecco „weißduftig“ alkoholfrei, Jörg Geiger	4,90 €

Unsere Weinempfehlung

2018er Müller Thurgau Weingut Kress, Überlingen / Bodensee

0,1l	3,40 €
0,2l	6,80 €
0,75l	24 €

Unser Frühlings und Spargelwein direkt vom Bodensee – der Wiege des Müller-Thurgau – springt einem dieser Wein förmlich aus dem Glas entgegen. Frisch, fruchtig, animierend und vielseitig bringt die Rebe durch liebevolle Zuwendung, d.h. konsequente Mengenreduzierung, ihre herausragenden Eigenschaften zur Geltung. Mindestens 30 Jahren alte Rebstöcke liefern uns solide Qualität. Besonders hier am See, wo sie optimale Bedingungen vorfindet.

2017Er Fabulas Rioja Crianza

Bodegas Larchago, Rioja / Spanien

0,1l	3,60 €
0,2l	7,20 €
0,75l	26 €

Der Crianza reifte für 12 Monate im Fass und mindestens 6 Monate auf der Flasche im gutseigenen Keller. Großartige Harmonie aus reifer, saftiger Frucht mit feinen, eleganten Tanninen und einer dunklen Beerendaromatik• Exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis mit sehr hohem Spaß-Faktor

Küchenzeiten: Mittag 12.00Uhr - 13.30Uhr

Abend 18.00 Uhr - 20.30 Uhr (Sonntag bis 20.00 Uhr)

bis 22.00 Uhr Service - nach Absprache sind wir auch gern länger für Sie da -

Aperitifempfehlungen / Sekt / Champagner

Glas Champagner Louis Roederer Brut Premier	0,1l 11,80 €
Prosecco „Le Contesse“	0,1l 4,90 €
mit Likör	+ 1,00 €
Riesling Sekt Reinecker (Flaschengärung)	0,1l 5,90 €
Aperol Sprizz	0,1l 5,90 €
Frisch gepresster Fruchtsaft	0,2l 5,90 €
Campari Orange/ Soda	5,90 €
Sherry dry oder medium	5cl 5,90 €
Martini bianco oder rosso	5 cl 5,90 €
	0,75l
Prosecco Le Contesse extra dry	27,80 €
Rieslingsekt Reinecker (Flaschengärung)/ trocken	37,80 €
Champagner Louis Roederer Brut Premier	69,80 €

Speisekarte

Mittags-Menü

Amuse Bouche Surprise

Mild geräucherte Schwarzwald Forelle / Gemüsevinaigrette
Meerrettich / Mango / Wildkräutersalat

14 €

Lammrücken / Bärlauch-Blattspinat / Kartoffelgratin / Pestojus

29 €

Zweierlei Schokoladenmousse

8 €

Menü 3 Gänge 37 €

Suppen

Rinderkraftbrühe / Flädle

8 €

Curry / Ananas / Ingwersüppchen

9 €

*Zu allen Hauptgerichten bedienen Sie sich bitte an unserem Salatbuffet.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Tisch nicht mehr als 5 verschiedene
Hauptgerichte für Sie frisch zubereiten können.*

Fleisch

<i>Badischer Stangenspargel / Original Wiener Kalbschnitzel</i>	
<i>Neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise</i>	<i>31 €</i>
<i>- kleinere Portion</i>	<i>29 €</i>
<i>Original Wiener Kalbsschnitzel / Spätzle – Kalbsjus</i>	<i>24 €</i>
<i>- kleinere Portion</i>	<i>22 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten (ca. 220 Gramm) / Marktgemüse / Spätzle</i>	<i>28 €</i>
<i>- kleinere Portion (ca. 160 Gramm)</i>	<i>26 €</i>
<i>Lammrücken / Kräuterkruste / Bärlauch-Blattspinat</i>	
<i>Kartoffelgratin / Pestojus</i>	<i>29 €</i>
<i>- kleinere Portion</i>	<i>26 €</i>
<i>Rosa Kalbsfilet / Morchelrahm / Marktgemüse</i>	
<i>Kartoffel-Bärlauchtaler</i>	<i>34 €</i>
<i>- kleinere Portion</i>	<i>32 €</i>

Fisch

Zander / Bärlauchrisotto / zweierlei Spargelspitzen 25 €
- kleinere Portion 23 €

Badischer Stangenspargel / Lachs und Zanderfilet / Kräuterschaum
Neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise 31 €
- kleinere Portion 29 €

Irischer Bio Lachs / Madrocas Curry
Asiatisch gewürzte Spaghetti / Gemüse aus dem Wok 24 €
- kleinere Portion 22 €

Vegetarisch

Asiatisch gewürzte Spaghetti / Gemüse aus dem Wok 18 €

Vegan

Spargel / Risotto / Marktgemüse 23 €

Für Kinder:

Wiener Schnitzel vom Kalb - Pommes oder Spätzle 9 €

