

## Unsere Aperitifempfehlungen

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

## Unsere Weinempfehlung

2017er Nacker Weißburgunder

Berthold Clauß, Lottstetten / Nack

0,1l	3,80 €
0,2l	7,60 €
0,75l	26 €

Ein Wein, der regelrecht nach Frühling duftet und auch nach frisch gemähter Wiese. Im Geschmack geradlinige Stilistik, kühle Kräuter und feinherbe Frucht. Sehr feingliedrig und anmutend mit einem langen Abgang am Gaumen.

2018er Rosé Weingut Kress, Hagnau / Bodensee

0,1l	2,70 €
0,2l	5,40 €
0,75l	19 €

Unser sommerlicher Rosé zeichnet sich neben seinen filigranen Beeren-, Apfel und Rosenaromen durch seine helle Lachsfarbe und seine Frische aus. Ausdrucksstark und rassig bringt er das Temperament eines Weißweins mit sich.

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 gerne 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 €
	<b>0,75l</b>
Prosecco Le Contesse extra dry	27,80 €
Rieslingsekt Reinecker (Flaschengärung)/ trocken	37,80 €
Champagner Louis Roederer Brut Premier	69,80 €

## Rapp's Menü

Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Steinbeisser / Asiatisch / Madrocas Curry / Wokgemüse

Vanille-Ingwerschaum / Sommerliche Blattsalate

16 €

\*\*\*\*\*

Tomaten-Paprikasüppchen / Avocado-Minzeis

8 €

\*\*\*\*\*

Wolfsbarsch / Grillgemüse / Zweierlei Pesto

16 €

\*\*\*\*\*

Rinderfilet / Polentaschnitte / Auberginenkompott / Rosmarinjus

32 €

\*\*\*\*\*

Yoghurtmousse / Mango / Passionsfruchtsorbet

9 €

Menüpreis 5 Gänge 54 € (bis 20 Uhr)

Menüpreis 4 Gänge 49 € (ohne Suppe )

Menüpreis 3 Gänge ( ohne Suppe und ohne Zwischengang Wolfsbarsch ) 45 €

## Sommerliches Menü

Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Sommerliche Blattsalate / Speckpufferlinge

13 €

\*\*\*\*\*

Wolfsbarsch / Gegrilltes Gemüse  
Zweierlei Pesto / Basilikumnudeln

23 €

\*\*\*\*\*

Panna Cotta / Erdbeeren

7 €

Menü 3 Gänge 36 €

Vorspeisen / Salate

Kleiner gemischter Salat	5 €
Kleiner Blattsalat	4 €
Steinbeisser / Asiatisch / Madrocas Curry / Wokgemüse Vanille-Ingwerschaum / Sommerliche Blattsalate	16 €
Sommerliche Blattsalate / Speckpufferlinge	13 €
Große gemischte Salatplatte / Wiener Kalbsschnitzel	18 €

Große gemischte Salatplatte / Fisch vom Grill / Kräuterschaum 18 €

### Suppen

Rinderkraftbrühe / Flädle 8 €

Tomaten-Paprikasüppchen / Avocado-Minz - Eis 9 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Tisch nicht mehr als 5 verschiedene Hauptgerichte für Sie frisch zubereiten können.

### Fleisch

Schweinelendchen im Speckmantel / Sautierte Pfifferlinge

Marktgemüse / Spätzle 23 €

- kleinere Portion (160 Gramm) 21 €

Kalbsrückensteak / Cognac-Pfefferrahm / Marktgemüse / Rosmarintaler 29 €

- kleinere Portion 27 €

Zwiebelrostbraten (220 Gramm) / Marktgemüse / Spätzle 28 €

- kleinere Portion (160 Gramm) 26 €

Rinderfilet / Auberginenkompott / Polentaschnitte / Rosmarinjus 32 €

- kleinere Portion 29 €

## Fisch

Seeteufel / Sommertrüffel / Risotto / Grüner Spargel	28 €
- kleinere Portion	26 €
Wolfsbarsch / Gegrilltes Gemüse	
Zweierlei Pesto / Basilikumnudeln	23 €
- kleinere Portion	21 €
Steinbeisser / Madrocas Curry / Wokgemüse	
Vanille-Ingwerschaum / Kartoffel / Sesamtaler	25 €
- kleinere Portion	23 €

## Vegetarisch

Pfifferlinge à la Crème / Bandnudeln	18 €
--------------------------------------	------

## Vegan (lactose / glutenfrei)

Pfifferlinge / Gemüse / Petersilienkartoffel	18 €
--	------

## Für Kinder:

Wiener Schnitzel vom Kalb - Pommes oder Spätzle	7,50 €
---	--------