

## 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 €

# Speisekarte

## Mittags-Menü

Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Sommerliche Blattsalate / Speckpfefferlinge

13 €

\*\*\*\*\*

Wolfsbarsch / Gegrilltes Gemüse  
Zweierlei Pesto / Basilikumnudeln

23 €

\*\*\*\*\*

Panna Cotta / Erdbeeren

7 €

Menü 3 Gänge 36 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe / Flädle

8 €

Tomaten-Paprikasüppchen / Avocado-Minze-Eis

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**

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 €