

Unsere Empfehlung zum Aperero:

„Sonja“ hausgemachter Orangenwein mit einem Spritzer Prosecco, auf Eis	6,80
„SEE SECCO“ mit Holunderblütensorbet verfeinert	5,60

Menü 31,80



Kraftbrühe mit Eierstich

Rinderbrust mit Meerrettichsauce, mit frischem Gemüse
und Petersilienkartoffeln

Hausgemachte Tiramisu, im Glas

Suppen

Kraftbrühe mit Eierstich	6,40
Bärlauchrahmsuppe	7,80
Wildentenrahmsuppe mit Preiselbeersahne	8,80

Bodensee-Hechtfilet gebraten, auf Paprika- Zucchini-Gemüse, Risotto	 24,80
Bodensee-Wallerfilet in der Senf-Kräuterkruste gebraten, Kartoffeln und Salatteller	 28,80
Rinderbrust mit Meerrettichsauce, mit frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln	21,80

Dessert

Panna cotta mit Erdbeer-Rharbarber-Kompott	6,80
Weißes und dunkles Schokoladenmousse, mit frischen Früchten	7,80
Hausgemachte Tiramisu, im Glas	5,80

Unsere Weinempfehlung zu den Rotaugen-Wochen:

Bacchus trocken Winzerhof Gierer

feines Holunderblütenaroma, fruchtig und mit gut strukturierter Säure

0,75 L	22,80	0,25 L	7,80	0,1 L	4,00
--------	-------	--------	------	-------	------

Internationale Rotaugen – Wochen am Bodensee

Vom 06.04. bis 21.04.2024

Rotaugen sind ein wenig bekannter, aber sehr schmackhafter und vielseitiger Speisefisch aus dem Bodensee.

Wir beziehen unsere Bodenseefische aus der Fischerei Kaulitzki in Wasserburg-Hege und zeigen dies mit dem Logo für zertifizierten Wildfang aus dem Bodensee.



Vorspeisen

Bouillabaisse von Bodenseefischen mit Gemüsestreifen
und Knoblauchbrot

8,80



Rotaugen-Frikadelle mit Zitronen-Dill-Dipp,
an Feldsalat in Kartoffeldressing

10,80



Matjes-Tatar fein angemacht, Rote-Beete-Mousse
und Kartoffelrösti

12,80



Hausgemachte Ravioli von Bodensee-Rotaugen,
mit gebratenem grünen Spargel

22,80



Knusperli von Rotaugen mit Remouladensauce,
Kartoffeln und Salatteller

21,80



Gebratene Rotaugenfilets mit Bärlauchbutter, Kartoffeln
und Salatteller

22,80



Rotaugenfilets „Provenzalische Art“, mit Tomaten, Champignon,
Lauch und Oliven, Kartoffeln und Salatteller

22,80



Bodensee-Matjes von Rotaugenfilets “Hausfrauen Art” mit Gurken,
Äpfeln und Zwiebeln, Salzkartoffeln

20,80



Fleischgerichte

Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Spätzle, bunter Salatteller	23,80
als kleine Portion	21,80
Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, mit bunter Gemüse garnitur und Pommes frites	23,90
als kleine Portion	21,90
Wiener Schnitzel von der Putenbrust, dazu Pommes frites, bunter Salatteller	21,80
als kleine Portion	19,80
Geschnetzelte Putenbrust "Züricher Art", Rahmsauce mit frischen Champignons, Bärlauchspätzle und Salatteller	22,80
Hirschragout mit gebratenen Steinchampignons, frischem Brokkoli, Preiselbeerbirne und Spätzle	24,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Kässpätzle, bunter Salatteller	28,80
Rumpsteak "Tiroler Art" Meerrettich, Tomaten, Röstzwiebeln, frischem Gemüse und Pommes frites	28,80

Genuss für zu Hause

Vielerlei Speisen bieten wir Ihnen fertig zubereitet in Weckgläsern
in unserem Kühlschrank im Eingangsbereich

Lamm-Medaillons gebraten, mit Knoblauchsauce,
frischem Gemüse und Kartoffelrösti 26,60

Gebratenes Lammhäxle auf cremiger Polenta,
dazu Paprika-Zucchini-Gemüse, Thymian-Jus 27,80

Sanft geschmorte Lammkeule, mit frischem Gemüse
und gebackenen Couscouskroketten 25,80

Fischgerichte

Zanderfilet gebraten, Mandelbutter, Petersilienkartoffeln
und Salatteller 25,80

als kleine Portion 23,80

„Bodenseeteller“ dreierlei gebratene Filets, an dreierlei Garnituren,
dazu Kartoffeln und bunter Salatteller 27,80

als kleine Portion 25,80

Bodensee-Rotaugenfilets gebraten, mit Bärlauchbutter,
Kartoffeln und Salatteller 22,80



Bodensee-Eglifilet in Petersilienbutter gebraten, Salzkartoffel
und Salatteller 30,80



Eingetragene Schutzmarke für Fisch aus Bodensee-Wildfang
gefangen von unserem Fischer Bernd Kaulitzki

Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	18,80
als kleine Portion	16,80
Cremiges Risotto grünem Spargel und buntem Salatteller	19,80
Bärlauchrahmspätzle mit gebratenen Champignons und geschmolzenem Käse	16,80
Reichenauer Gemüseteller mit Spiegelei und Kartoffelschnee	17,80

Salate

Bunter Salatteller	6,80
Bunte Salatplatte mit gebratenen Steinchampignons	16,80
„Fitness-Salat“ Bunte Salate mit gebratenen Putenstreifen, frischen Früchten, gerösteten Kernen und Joghurt-Dressing	20,80
Salatplatte "Neptun" mit gebratenem Fischfilet, und Knoblauchbrot	22,80

Sehr verehrte Gäste detaillierte Informationen
zu enthaltenen Zutaten oder Allergenen, erhalten Sie gerne
auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Dessertkarte

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne	6,80
Orangen-Creme brûlée mit hausgemachtem Sorbet	6,40
"Versoffene Jungfer" mit heißen Sauerkirschen und Vanilleeis (in Weißwein eingelegtes Weizengebäck)	6,80
Hausgemachter, warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,80

Unsere besonderen kleinen Desserts

Vanilleeis mit hausgemachtem Bodensee-Amaretto und Sahne	4,80
Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	4,80
Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	4,00
Orangensorbet von frisch gepresstem Orangensaft	4,00

Weine aus Nonnenhorn

<u>Weiss</u>	0,1L	0,25L	0,75L
Müller-Thurgau, trocken Winzerhof Gierer Aromen von Muskat und Apfel, abgerundeter Abgang	4,00	7,80	22,80
Bacchus trocken Winzerhof Gierer feines Holunderblütenaroma, fruchtig und mit gut strukturierter Säure	4,00	7,80	22,80
Grauburgunder, trocken, Winzerhof Gierer reife Fruchtaromen, vollmundiger, erfrischender Geschmack	4,60	9,20	26,80
Sauvignon blanc, trocken, Winzerhof Gierer frisch und fruchtig, Aromen von Limetten und grünem Paprika	4,60	9,20	26,80
<u>Rose</u>	0,1 L	0,25 L	0,75 L
Rosé trocken, Hornstein am See schön spritzig mit erfrischender Säure	4,60	9,20	26,80
Rotling halbtrocken Hendriks Weine Aromen von Erdbeeren, Erdbeerbowle,	4,40	8,80	25,80
Weinschorle rot oder weiß von Qualitätswein ^s	5,20		
<u>Rot</u>			
Hendriks Cuvée, halbtrocken, weich und samtig	4,60	9,20	26,80
Spätburgunder trocken; Hornstein am See feine Kirsch- und Johannisbeeraromen,	5,00	9,80	28,80
Cabernet Cortis, trocken, Winzerhof Gierer intensive Aromen von dunklen Beeren, gute Struktur, langanhaltend	4,80	9,60	27,80
<u>Aus Frankreich</u>			
Merlot, Vin de Pays d'OC, Rotwein trocken	4,3	8,60	