

Unsere Empfehlung zum Aperero:

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

Kräuterlimo mit frischen Wildkräutern angesetzt, erfrischend und gesund	0,3L	3,80	0,5L	4,80
--	------	------	------	------

Menü 33,80

Spargelcremesuppe mit frischen Spargelstückchen




Schweineroulade mit Blattspinat gefüllt, Rahmsauce,
Rote-Beete-Nudeln und Salatteller




Crepes mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,40
Bärlauchrahmsuppe	7,80
Bouillabaisse von Bodenseefischen mit Gemüsestreifen und Knoblauchbrot	 8,80
Spargelcremesuppe mit frischen Spargelstückchen	7,40

Vorspeisen

Rotaugen-Frikadelle mit Zitronen-Dill-Dipp, an Blattsalaten in Kartoffeldressing	 10,80
Matjes-Tatar fein angemacht, Rote-Beete-Mousse und Kartoffelrösti	 12,80
Bodensee-Matjes von Rotaugenfilets "Hausfrauen Art" mit Gurken, Äpfeln und Zwiebeln, Salzkartoffeln	 12,80

Knusperli von Rotaugen mit Remouladensauce, Kartoffeln und Salatteller	 21,80
Hausgemachte Ravioli von Bodensee-Rotaugen, mit gebratenem grünen Spargel	 22,80
Rotaugenfilets „Provenzalische Art“, mit Tomaten, Champignon, Lauch und Oliven, Kartoffeln und Salatteller	 22,80
Schweineroulade mit Blattspinat gefüllt, Rahmsauce, Rote-Beete-Nudeln und Salatteller	23,80

Dessert

Panna cotta mit Erdbeer-Rhabarberkompott	6,40
Weißes und dunkles Schokoladenmousse, mit frischen Früchten	7,80
Crepes mit Vanilleeis und Schokoladensauce	5,80

Frischer Spargel aus Tett nang !!!

Frischer Spargel mit 3 Stück Kräuterflädle mit Sauce Hollandaise	23,80
Frischer Spargel mit gebackenem Putenschnitzel, Sauce Hollandaise, Kartoffeln	26,80
Frischer Spargel mit gebratenem Zanderfilet, Champignons und Tomaten in Kräuterbutter, Kartoffeln	27,80
Frischer Spargel mit gekochtem und rohem Schinken, dazu flüssige Butter und Kartoffeln	24,60
Frischer Spargel mit Räucherlachsroschen, Sauce Hollandaise und Kartoffeln	26,80
Gebratenes Lachsfilet auf buntem Spargelragout und Kartoffeln	26,80
Frischer Spargel mit gebratenen Riesengarnelen in leichter Knoblauch-Chili-Butter, Kartoffeln	26,60
Frischer Spargel mit Schweinfilet, Sauce Hollandaise, Kartoffeln	25,80
Frischer Spargel mit kleinem Rinderfilet, Sauce Hollandaise und Kartoffeln	30,80

Wir verwenden nur selbstgemachte, frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise

Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

Weißburgunder, trocken, Winzerhof Gierer

mit feiner Frucht, und angenehm erfrischender Säure

0,1	4,60	0,25	9,20	0,75	26,80
-----	------	------	------	------	-------

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, hausgemachte Spinatspätzle 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 mit zwei Filets 25,80

Bodensee-Rotaugenfilets „Provenzalische Art“, mit Tomaten,
Champignon, Lauch und Oliven, Kartoffeln und Salatteller 23,80



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
Schwäbischer Gemüsestrudel mit buntem Spargelragout und gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Kartoffelbällchen	22,80
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 Löwenzahnlikör und Sahne	4,80
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

Weiss 0,1L 0,25L 0,75L

Müller-Thurgau, trocken Winzerhof Gierer 4,00 7,80 22,80
Aromen von Muskat und Apfel, abgerundeter Abgang

Bacchus trocken Winzerhof Gierer 4,00 7,80 22,80
feines Holunderblütenaroma, fruchtig und mit gut strukturierter Säure

Grauburgunder, trocken, Winzerhof Gierer 4,60 9,20 26,80
reife Fruchtaromen, vollmundiger, erfrischender Geschmack

Sauvignon blanc, trocken, Winzerhof Gierer 4,60 9,20 26,80
frisch und fruchtig, Aromen von Limetten und grünem Paprika

Rose 0,1 L 0,25 L 0,75 L

Rosé trocken, Hornstein am See 4,60 9,20 26,80
schön spritzig mit erfrischender Säure

Rotling halbtrocken Hendriks Weine 4,40 8,80 25,80
Aromen von Erdbeeren, Erdbeerbowle,

Weinschorle rot oder weiß von Qualitätswein ^s 5,20

Rot

Hendriks Cuvée, halbtrocken, weich und samtig 4,60 9,20 26,80

Spätburgunder trocken; Hornstein am See 5,00 9,80 28,80
feine Kirsch- und Johannisbeeraromen,

Cabernet Cortis, trocken, Winzerhof Gierer 4,80 9,60 27,80
intensive Aromen von dunklen Beeren,
gute Struktur, langanhaltend

Aus Frankreich

Merlot, Vin de Pays d'OC, 4,3 8,60
Rotwein trocken