

Unsere Empfehlung zum Apero:

„Sonja“ hausgemachter Orangenwein, mit einem Spritzer Prosecco, auf Eis	7,80
“SEE SECCO” mit Holunderblütensorbet verfeinert	6,80

Menü 34.80

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

Geschnetzeltes Schweinefilet in Pfefferrahmsauce,
Spinatspätzle und Salatteller

Limetten-Joghurt-Terrine mit frischem Obstsalat

Vorspeisen

Feldsalat mit gebratenen Champignons und Speckwürfelchen, an Kartoffel-Dressing	10,80
Dreierlei Rotaugen (Matjes, Ceviche und sauer eingelegt) nach Bruschetta-Art auf geröstetem Brot serviert	12,80



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Eierstich	6,80
Spargelcremesuppe mit frischen Spargelstückchen	7,40
Bärlauchrahmsuppe mit gebratener Garnele	7,80
Bouillabaisse von Bodenseefischen mit Gemüsestreifen und Knoblauchbrot	9,80



Bodensee-Rotaugen-Frikadelle und gebackene Rotaugenfilets mit Bärlauch-Aioli, Kartoffeln und Salatteller	22,80
Gebratenes Seeteufelfilet, auf Tomaten-Risotto, dazu Blattsalate	29,80
Gebratenes Lachsfilet mit Salzzitronen-Schmand, hausgemachte Röstinchen und Salatteller	25,80
Gebratenes Lammhäxle mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin	28,80
Geschnetzeltes Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Spinatspätzle und Salatteller	24,80



Dessert

Limetten-Joghurt-Terrine mit frischem Obstsalat	7,80
Weißes und dunkles Schokoladenmousse, mit frischen Früchten	8,60
Panna cotta auf Erdbeer-Rhabarberkompott	6,80

Frischer Spargel aus Tett nang
vom Spargelbauer Landerer

Spargelcremesuppe mit frischen Spargelstückchen	7,40	
Frischer Spargel mit gebackenem Putenschnitzel, Sauce Hollandaise, Kartoffeln	27,80	
Frischer Spargel mit gekochtem und rohem Schinken, dazu flüssige Butter und Kartoffeln	24,60	
Frischer Spargel mit Schweinfilet, Sauce Hollandaise, Kartoffeln	27,80	
Frischer Spargel mit gebratenem Zanderfilet, Champignons und Tomaten in Kräuterbutter, Kartoffeln	28,80	
Frischer Spargel mit hausgebeiztem Lachs, Sauce Hollandaise und Kartoffeln	26,80	
Frischer Spargel mit gebratenen Rotaugenfilets in Bärlauchbutter und Kartoffeln	27,80	
Hausgemachte Ravioli von Bodensee-Rotaugen, auf buntem Spargelragout	24,80	
Frischer Spargel mit kleinem Rinderfilet, Sauce Hollandaise und Kartoffeln	32,80	

Wir verwenden nur selbstgemachte, frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise



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, Kartoffelrösti und Salatteller	22,80
Hirschragout mit gebratenen Steinchampignons, frischem Brokkoli, Preiselbeerbirne und Spätzle	24,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Kässpätzle, bunter Salatteller	30,80
Rumpsteak "Tiroler Art" Meerrettich, Tomaten, Röstzwiebeln, frischem Gemüse und Pommes frites	30,80
Lamm-Medaillons gebraten, mit Knoblauchsauce, frischem Gemüse und Kartoffelrösti	26,60

Genuss für zu Hause

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

Fischgerichte

Zanderfilet gebraten, Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller	25,80	
	als kleine Portion	23,80
Gebratenes Bodensee-Hechtfilet, auf Dillsahne, mit Kartoffeln und buntem Salatteller	27,80	
„Bodenseeteller“ gebratene Filets von Rotaugen, Hecht und Zander, an dreierlei Garnituren, dazu Kartoffeln und bunter Salatteller	29,80	
	als kleine Portion mit zwei Filets	27,80
Bodensee-Matjes von Rotaugenfilets “Hausfrauen Art” mit Gurken, Äpfeln und Zwiebeln, Salzkartoffeln	22,80	



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
Schwäbischer Gemüsestrudel mit frischen Rahmchampignons und frischen Kräutern, Kartoffelbällchen	19,80
Reichenauer Gemüseteller mit Spiegelei und Kartoffelschnee	18,80

Salate

Bunter Salatteller	6,80
Bunte Salatplatte mit gebratenen Steinchampignons	18,80
„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

Dessertkarte

Gemischtes Eis mit Sahne	5,80
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

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



QR-Code scannen für die
digitale Speisekarte

Weine aus Nonnenhorn

<u>Weißwein</u>	0,1L	0,25L	0,75L
Müller-Thurgau, trocken Winzerhof Gierer Aromen von Muskat und Apfel, abgerundeter Abgang	4,00	7,80	23,80
Bacchus halbtrocken Winzerhof Gierer feines Holunderblütenaroma, fruchtig und mit gut strukturierter Säure	4,20	8,40	24,80
Elbling trocken Weingut Hornstein herzhaft trocken, der originale „Seewein“, Diabetiker geeignet	4,00	7,80	
Grauburgunder, trocken, Winzerhof Gierer reife Fruchtaromen, vollmundiger, erfrischender Geschmack	4,60	9,20	26,80
Weißburgunder, trocken, Winzerhof Gierer mit feiner Frucht, und angenehm erfrischender Säure	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
Chardonnay, trocken, Hendriks Weine	4,60	9,20	26,80
<u>Rose</u>			
Spätburgunder Weißherbst trocken Weingut Marte feine Himbeer- und Erdbeeraromen mit fruchtiger Säure,	4,60	9,20	26,80
Rosé trocken, Hornstein am See schön spritzig mit erfrischender Säure	4,60	9,20	26,80
Rotling halbtrocken Hendriks Weine Aromen von Erdbeeren, Erdbeerbowle, süffig, unkompliziert	4,40	8,80	25,80
„Rabatz rouge“ junger Rotwein unfiltriert, gekühlt zu trinken auch als Aperitif sehr gut geeignet	4,60	9,20	26,80
<u>Rotwein aus Nonnenhorn</u>			
Hendriks Cuvée, halbtrocken, weich und samtig	4,60	9,20	26,80
Spätburgunder trocken; Seehaldenhof feine Kirsch- und Johannisbeeraromen,	5,00	9,80	27,80
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	4,30	8,60	
Weinschorle rot oder weiß von Qualitätswein ^s	5,20		