

Aperitifempfehlung

Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“	8,00 €
Holunder-Spritzer <i>alkoholfrei</i> , erfrischend, eisgekühlt	0,33 l. 5,50 €
Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung Sparkling Aperio aus roten, Südtiroler Äpfeln	7,00 €
Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris) <i>Weingut Vollmayer</i>	8,00 €
Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach	8,00 €

Weinempfehlung

Weingut Clauß

Lottstetten / Nack am Bodensee , Baden

2023 Rosè De Nack Limited, Handlese, aus der Magnum 1,5 l. Flasche

Rosè mit besonderem Tiefgang, Sortenrein, fruchtbetont mit ausbalanciertem Aromaspiel.
Großer Genuss.

0,2 l.	12,00 €
0,5 l.	25,00 €
Flasche 1,5 l.	75,00 €

Weingut Aufricht

Meersburg / Stetten am Bodensee, Baden

2023 Turteltaube Qualitätswein trocken

Cuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder. Besonders duftig und fruchtig,
mit präsentem Zitruspiel, mäßigem Körper und einer angenehmen frischen Säure

0,2 l	11,00 €
Flasche 0,75 l	39,00 €

Unsere Vorspeisen

Tagessüpple	8,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	8,00 €
Tatar „Wiese und Wasser“ Beef Tatar und gebratene Blue Label Riesen Garnelen mit Wildkräutersalat in Kräutervinaigrette	17,00 €
Cremiger Büffel-Burrata auf mariniertem Rucola, Basilikumpesto und Hegauer Bruschetta	16,00 €
Kalt gerauchter Saibling auf Spargelsalat in Zitrusvinaigrette, gebackener Garnele und Bärlauchcreme	18,00 €

Unser Menü

Kalt geraucher Saibling
auf Spargelsalat in Zitrusvinaigrette, gebackener Garnele
und Bärlauchcreme

Gebratenes Lammrückenfilet
unter der Bärlauchkruste, an kräftiger Portweinreduktion
mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt
und gratinierten Rahmkartoffeln
Hauptgang alleine 40,00 €

Tiramisu „Nonna“
mit frischen Erdbeeren und Salted Karamellrahmeis

62,00 €



Heimischer Spargel
Königliches Gemüse

1 Portion frischer Stangenspargel mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise und gebratenen Drillingskartoffele	26,00 €
- mit panierten in Butter gebackenen Kalbsrückenplätzle	36,00 €
- mit gegrilltem Tagesfisch	38,00 €
- mit gegrilltem Rumpsteak	38,00 €
- mit gegrilltem Rinderfiletsteak	42,00 €

Hauptgänge

Wiener Schnitzel

30,00 €

Klassisch vom Kalbsrücken
mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken,
dazu Pommes-Frites und gemischtem Salatteller

Dry Aged Entrecote vom Bodensee-Jungrind

38,00 €

Rassig vom Grill, mit hausgemachter Bärlauchbutter und Knoblauchtunke
und Pommes-Frites

Zweierlei vom Kalb

38,00 €

Gebrautes Filet und gemütlich gegartes Bäckle
an kräftigem Schmorsößle, mit sautierten Pilzen
Gemüse vom Markt und Spätzle

Zwiebelrostbraten vom Weiderind

35,00 €

Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln,
Gemüse vom Markt und Pommes-Frites

Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“ mit gegrillten Riesengarnelen, an getrüffelter Portweinreduktion, Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln	42,00 €
Gegrilltes Filet vom Island Ursprung Lachs auf feinem Safransößle, Gemüse vom Markt und Bärlauch-Kartoffelgratin	33,00 €
Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet und Riesengarnelen mit verschiedenen Dipps und kleinem Pommes-Gläsle	30,00 €
„Vegi“ Badischer Spargel im Bärlauch-Käseflädle mit Sauce Hollandaise und Gemüse vom Markt	25,00 €
„Vegan“ Mediterranes Spargelragout mit Kartoffel-Bärlauchkrapfen im Karottencrunch gebacken, gerösteten Pinienkernen und Rucola	25,00 €

Dessert

Abgeflamnte Creme Brûlée „Maison,, 7,00 €

Tiramisu „Nonna“ 12,00 €
mit frischen Erdbeeren und Salted Karamellrahmeis

Pistazien-Limonentörtle 12,00 €
mit Rhabarberkompott und Erdbeersorbet

Klein und Fein 7,00 €
Geeister Espresso mit einer Kugel Espressois mit Haselnusskrokant und Baileysschaum

Affogato 7,00 €
Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso

Holz hacker 9,00 €
Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne

Feuriges Herz 9,00 €
Zartschmelzendes Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel 8,00 €

Bourbon Vanille Eiskrem*, Espressois Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen, Zitronensorbet, Himbeersorbet

pro Kugel 3,00 €

Hausgemachtes Sorbet/Eis pro Kugel 3,50 €

mit Sahne 1,50 €

* = mit Farbstoff