

Unsere „Tages-Empfehlungen“
mit **Fisch-, Wild-, und Vegetarischen-Gerichten**
bieten wir Ihnen **zusätzlich** zur Saisonalen Speisekarte an.
Unsere „Tages-Empfehlungen“ wechseln wöchentlich.

Saisonale-Speisekarte

Aperitif-Empfehlungen

Glas Sekt „Sondercuvée Adler Leitishofen“	0,1l	4.20 €
„Bodensee Spritz“ -von der Destillerie Senft, Salem-Rickenbach- mit erlesenen Orangen, Reichenauer Kräuter und Wermut mit Sekt aufgefüllt	0,25l	7.50 €
„Gin Tonic Mediterran“ Spanischer Gin „Mare“ mit Rosmarin und Limette mit Mediterranean Tonic Water von Fever Tree	0,2l	7.90 €
„Orange-Ingwer-Tonic“ - alkoholfrei - Zenzapero (Orange-Ingwer-Sirup aus Italien) mit Tonic Water aufgefüllt	0,2l	4.90 €
Schwäbischer Wiesenobst-Cider - alkoholfrei - aus alten Apfel- und Birnensorten Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	0,33 l	6.20 €

Vorspeisen **-zum Auftakt-**

„Sommer-Vitello“ Feine Scheiben vom Kalb mit Thunfischcreme Ratatouille-Vinaigrette, Kapern, Oliven und Blattsalatbouquet		16.80 €
Gratiniertes Ziegenfrischkäse-Medaillon - vegetarisch - auf bunten Tomaten mit Ratatouille-Vinaigrette, Blattsalatbouquet und Ciabatta-Crostini		14.80 €
„Sommer-Salat“ - vegetarisch - Bunter Blattsalat auf Melonen mariniert mit Olivenöl-Vinaigrette und Parmesan		8.50 €
Gemischter Salatteller - vegetarisch -  mit vier verschiedenen Salaten und Blattsalat mariniert mit French-Dressing		7.80 €

Unsere Klassiker - Hauptgerichte

Schweinerücken-Steak

mit Kräuterkruste überbacken
auf Rotweinsauce und Bohnen-Karotten-Gemüse
dazu hausgemachte Spätzle 22.00 €

Paniertes Schnitzel "Wiener Art"

mit Gemüse garnitur
dazu Pommes frites

vom Schweinerücken 19.80 €
vom Kalb 27.80 €

Zart geschmortes Kalbsbäckle

mit Burgundersauce
und jungen Karotten
dazu cremiges Graupen-Risotto 29.80 €

Steak-Spezialitäten

- vom einheimischen Rind -

Zwiebelrostbraten - vom Rinderrücken geschnitten -

mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle 31.80 €

Rib-Eye-Steak - 250g -

mit Bohnen-Karotten-Gemüse und Kräutercreme
dazu gebratene Rosmarin-Würfelkartoffeln 31.80 €

Rinderfilet-Steak - 200g -

auf mediterranem Ratatouillegemüse und Merlot-Sauce
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen 36.50 €

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Kartoffel-Ricotta-Zitronen-Täschle

auf mediterranem Ratatouillegemüse,
jungen Karotten und Parmesan 21.50 €

„Bunter Gemüseteller“

mit verschiedenen Gemüsesorten
dazu cremiges Graupen-Risotto 19.50 €

Salate und „Bowl“

„Mediterrane Panzanella-Salat-Bowl“

mit bunten Tomaten, Gurken, Oliven, Melone
und geröstete Bauernbrot-Croutons
mariniert Ratatouille-Vinaigrette und Blattsalat

wahlweise mit:

- mit **gebackenem Falafel** (Kichererbsen-Bällchen) - **vegetarisch** - 17.50 €
- mit **gratiniertem Ziegenfrischkäse** - **vegetarisch** - 18.50 €
- mit **3 Garnelen** im Tempurateig gebacken 18.80 €

Bunte Salatplatte

verschiedene Rohkostsalate und bunter Blattsalat
mit French-Dressing mariniert

wahlweise mit:

- mit **gratiniertem Ziegenfrischkäse** - **vegetarisch** -
Käseröllchen und Feigensenf 19.50 €
- mit **Schnitzelchen vom Schwein** in Kürbiskernen paniert 19.50 €
- mit **gebratenem** Fischfilet, Oliven und Zwiebeln 21.50 €

Vesper-Gerichte

- bereiten wir nur abends ab 17 Uhr zu -

Wurstsalat

mit Lyoner-Wurst, roten Zwiebeln in feiner Senf-Marinade,
Essiggurke und Garnitur
dazu Bauernbrot

14.50 €

Wurstsalat "Schweizer Art"

mit Lyoner-Wurst, Allgäuer-Käse, roten Zwiebeln in feiner Senf-Marinade,
Essiggurke und Garnitur
dazu Bauernbrot

14.80 €

"Rustikaler-Steak-Toast"

Natur gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken
auf geröstetem Bauernbrot mit Käse überbacken,
Spiegelei, Röstzwiebeln und kleiner Blattsalat

18.50 €

Unsere kleinen Desserts

*Genießen Sie als süßen Abschluss
eines oder mehrere unserer kleinen Desserts.*

„Creme brulée“ von der Tonkabohne - *unser Dessert-Klassiker* -
mit Himbeer-Sorbet
auf Passionsfruchtsauce

„Limoncello-Parfait“
im Zitronen-Biskuit
mit eingelegten Thymian-Pfirsichen

Mango-Sorbet
auf Ananas-Carpaccio mit Passionsfruchtsauce
und geröstetem Kokos

„Eis-Meringe“
Haselnuss-Eis auf Eierlikör-Sahne
und hausgemachte Meringe

„Pistazien Eispresso“
Vanille-Krokant-Eis mit Pistaziencreme *-in der Kaffeetasse-*
und frischem Espresso aufgegossen

jedes Dessert 7.00 €

**- Beachten Sie auch unsere „Eis-Karte“
mit verschiedenen Eis-Spezialitäten-**