

<b>Haus Aperitif</b> <sup>13</sup>				€ 9,8
<b>Glas Crémant mit Gin, Holunder-Ingwer Schuss</b>				
<b>Unsere Wein-Empfehlung</b> <sup>13</sup>				
<b>Bodensee Graf von und zu Bodman 2021</b>	weiß	0,1 ltr		€ 3,9
Souvignier Gris kräftig im Geschmack fruchtig trocken				
<b>Büffel-Burrata auf Pflücksalat an Orangen-Dressing</b>				€ 13,8
mit Orangenfilets und Cashew Nüssen garniert <sup>M,D,I,4</sup>				
<b>Lauwarme Kräuter Pfifferlinge mit Speckwürfeln</b>				€ 14,8
auf bunten Blattsalaten mit Kirschtomaten garniert				
<b>Zum Jubiläum, 600 Jahr Feier von ST. Jodok bieten wir</b>				€ 14,8
Pilgermahl Süßkartoffel Eintopf mit Gemüse				
<b>Kürbis-Knödel Turm</b> <sup>A,I</sup>				€ 21,8
Scheiben von gebratenen Knödel auf marinierten Kürbis frischer gebratener Spinat im Bett aus Pfannengemüse				
<b>Gebratene Lachswürfel vom Schottischen Lachs</b> <sup>B,D,I</sup>				€ 23,9
an Bandnudeln in Rahm mit gebratenem Spinat serviert				
<b>Doraden Filet vom Grill</b>				€ 29,8
an frischen Speck Kräuter Pfifferlingen auf Linguine und kleinem Salat serviert				
<b>Kalbsrückensteak vom Grill</b>				€ 32,5
an frischen Kräuter Rahm-Pfifferlingen auf Röstkartoffeln mit kleinem Salat serviert				
<b>Geschnetzeltes vom Kalbsrücken in Cognac-Rahm</b>				€ 30,8
auf hausgemachten Rösti mit kleinem Salat serviert <sup>I,D,M,I,13</sup>				