

Haus Aperitif ¹³
**Glas Crémant mit Gin,
Holunder-Ingwer Schuss**
€ 9,8



Als Weinbegleitung zum Wild
Rotwein vom Bodensee ¹³ 0,1 ltr € 4,9
Aufrecht by Glas trocken ausgelegt, brombeerig

Menü Fleisch ^{B,E,I,3,13}

Hausgemachte Ravioli mit Waldpilzfüllung
in kräftiger Bouillon mit Gemüseperlen

∞∞

Lachs Tartar
mit feinen Frühlingszwiebeln und Avocado

∞∞

Duett vom Kalbs, - und Schweinefilet
auf hellem und dunklem Whiskey Rahm
an Karotten Lauch Gemüse mit Kartoffelgratin

∞∞

**Dessert Potpourri von Spekulatius
u. Glühwein**

Spekulatius Glühwein Tiramisu, Spekulatius Eis
Spekulatius Glühwein Praline

€ 46,50



Als Weinbegleitung zum Fisch

Sauvignon Blanc, Loire¹³ 0,1 ltr € 4,8

Geschmack von Stachelbeere, weiße Blüten, Zitrone



Menü Fisch ^{B,E,I,3,13}

Hausgemachte Ravioli mit Waldpilzfüllung
in kräftiger Bouillon mit Gemüseperlen

∞∞

6 verschiedene Sushi Köstlichkeiten
lassen Sie sich von unserem Sushi-Chef überraschen

∞∞

Etwas ganz Besonderes

Fangfrische Medaillons vom Seeteufel Filet
im Speckmantel gebraten

auf Kürbis-Kartoffelpüree an Zitronen-Minze Rahm
mit Prinzessbohnen ^{B,D,}

∞∞

Dessert Potpourri von Spekulatius
u. Glühwein

Spekulatius Glühwein Tiramisu, Spekulatius Eis
Spekulatius Glühwein Praline



€ 59,50

Haus Aperitif ¹³	€ 9,8
Glas Crémant mit Gin, Holunder-Ingwer Schuss	
Unsere Wein-Empfehlung ¹³	
Bodensee Aufricht by Glas rot 0,1 ltr	€ 4,9
Cabernet Noir kräftig im Geschmack säurearm	
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis	€ 8,8
mit steirischem Kernöl garniert und Knoblauchbrot gereicht	
Lauwarm marinierter Bio-Ziegentaler auf Feldsalat	€ 14,8
mit gerösteten Speckwürfeln und Orangenfilets garniert ^{1,3,13,M}	
Bunte Salatschüssel mit Lachs-Tranchen und Zanderfilet ^{1,3,13,M}	€ 21,8
Kürbis-Knödel Turm	
Scheiben von gebratenem Knödel auf marinierten Kürbis frischer gebratener Spinat im Bett aus Pfannengemüse	
Süßkartoffeln mit Buratta überbacken	€ 21,5
auf Pfannengemüse und kleinem Salatserviert ^{1,3,13,M,A,I}	
Surf and Turf	€ 39,5
Rumpsteak vom Grill mit Garnelen in Kräuter Rahm an Kartoffel Gratin mit kleinem Salat serviert	
Knusprige Thai Ente mit Sweet Chilisaucе garniert	€ 26,9
auf Wok Gemüse und asiatischem Duft Reis	
Rinderroulade vom Jungbullen" geschmort"	€ 26,5
an kräftigem Barolojus mit hausgemachtem Apfel-Rotkraut und Kartoffelstampf ^{E,M,1,13}	
Geschnetzeltes vom Kalbsrücken in Cognac-Rahm	€ 31,5
auf hausgemachten Rösti mit kleinem Salat serviert ^{D,M,1,13}	
Pikantes Edulgulasch vom heimischen Hirsch	€ 28,9
in kräftiger Bardolinosauce mit Preiselbeeren garniert, an hausgemachten Spätzle und kleinem Salat ^{E,M}	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit gerösteten Zwiebeln	€ 32,5
auf pikantem Bratenjus mit hausgemachten Spätzle und Salat ^{A,E,I,M,8}	

Haus Aperitif ¹³				€ 9,8
Glas Crémant mit Gin, Holunder-Ingwer Schuss				
Unsere Wein-Empfehlung ¹³				
Bodensee Graf von und zu Bodman 2021	rose	0,1 ltr		€ 3,9
Kräftig fruchtig im Geschmack				
Italienische Nudeln mit gebratenen Riesengarnelen				€ 25,8
Knoblauch- Kirschtomaten und Rucola garniert ^{1,3,I,C,A}				
Roulade vom Lachs mit Kräutern und Spinat gefüllt				€ 26,8
auf Tomaten Linguine an Pfannengemüse				
Zanderfilets mit Kräutern gebraten				€ 27,9
wahlweise mit Mandelbutter				
auf frischem gebratenen Spinat mit Schwenkkartoffeln ^{12,B,L,I}				
Tranche vom frischen schottischen Lachs ^{B,N,D}				€ 26,9
auf Wurzelgemüse an gemischtem Wildreis				
wahlweise mit leichtem Weißwein Rahm oder jap. Teriyakisauce				
Sinfonie von Edelfischen (Zander und Steinköhler) ^{B,D,O,A}				€ 33,5
mit Riesengarnele garniert auf Spinat-Linguine serviert				
Desserts				
Potpourri von Spekulatius und Glühwein				€ 14,8
Tiramisu-Eis-Praline				
Fluffiger Pancake Turm mit Blaubeercremefüllung				€ 12,8
und frischen Beeren garniert				
Crème Brûlée ^{1,6,D}				€ 9,8
mit frischen Früchten garniert				