

Haus Aperitif ¹³	€ 12,8
Glas Crémant mit Gin, Holunder-Ingwer Schuss	
Unsere Wein-Empfehlung ¹³	
Aufricht by glas! Bodensee	€ 4,2
Grauburgunder käftig im Geschmack nach gelben Früchten	
Spargelcremesuppe mit grünem und weißen Spargelstücken garniert mit hausgem. Kräutercroutons	€ 9,8
Marinierter Spargelsalat vom grünen und weißen Spargel lauwarm serviert mit Erdbeeren auf Wildkräutersalat ^{M,D,I,4}	€ 15,8
Buratta auf Pflücksalat mit Kirschtomaten und Orangen Filets an Orangen Dressing ^{M,D,I,4}	€ 14,8
Kürbis-Knödel Turm ^{A,I}	
Scheiben von gebratenen Knödel auf marinierten Kürbis frischer gebratener Spinat im Bett aus Pfannengemüse	€ 23,8
Gebratene Lachswürfel vom Schottischen Lachs ^{B,D,I}	€ 24,8
an Bandnudeln in Rahm mit gebratenen Spargel serviert	
Portion frischer Spargel vom Bodensee	€ 29,5
mit Kräuterkartoffeln hausgemachter Sc Hollandaise oder Butter	
zusätzlich mit kleinem Rumpsteak	+12,90
oder frischer Schottischer Lachs	+12,00
Kalbsrückensteak vom Grill auf Spargelragout	€ 35,5
an Röstkartoffeln mit kleinem Salat serviert	
Geschnetzeltes vom Kalbsrücken in Cognac-Rahm	€ 32,5
auf hausgemachten Rösti mit kleinem Salat serviert ^{D,M,I,13}	