



Spezialitäten

Vorspeisen & Salate

Rinderbrühe 5,20 €
mit hausgemachten Markklößchen
(A/B/D/F)

Spargelcremesuppe 7,10 €
mit Spargelstücken und Sahnetupfer
(C/D)

Salatteller Knusperle 17,20 €
mit verschiedenen Saison- und
Blattsalaten, Zanderknusperle und
frittierten Garnelen umlegt
(A/B/C/D/E/F/G/H)

Salatteller Weltmeister 13,90 €
mit verschiedenen Saison- und Blattsalaten
und gebratenen Putenbruststreifen
(A/B/C/D/E/F)

Zum Nachtisch

Crème Caramel 5,10 €
mit Sahne garniert
(C/D/F)

Zwei Topfenknödel 7,30 €
an Brombeerkompott, mit Haselnusseiscreme
(C/D/F)

Grießpudding 6,90 €
an Sauerkirschkompott, mit Zimteiscreme
(C/D/F)



Hauptgerichte

Schweinefilets-Töpfle 22,00 €
mit Champignonköpfen in Rahmsoße
dazu Hausmacher Spätzle
(A/B/C/D/E)

Kalbsgeschnetzeltes 20,90 €
in Rahmsoße mit Champignons
dazu Hausmacher Spätzle
(A/B/C/D/F)

Rumpsteak 29,90 €
mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites
(A/C)

Lammkeulenbraten 27,60 €
in feiner Soße, mit Bohnen im Speckmantel,
dazu Kartoffelknödel
(A/B/C/D/F)

Geschchnetzeltes vom Soay-Schaf 27,60 €
in feiner Soße mit Zucchini und Paprika
dazu Hausmacher Eierspätzle
(A/B/C/D/F)

Schäfer-Topf mit Käse überbacken 29,30 €
Weideschafmedaillons auf Bohnengemüse,
dazu Kartoffelkroketten
(A/B/C/D/F)

Bodensee-Hechtklößchen 24,90 €
in feiner Krebssoße auf Blattspinat,
dazu Buttereis
(A/B/C/D/E/F/G/H)

Norwegisches Lachsfilet 24,90 €
gebraten, mit Kräuterbutter
dazu Brokkoli mit Mandelbutter
(A/B/C/D/E/G/Mandeln)

Bodensee-Kretzerfilets 26,90 €
gebraten, in Mandelbutter dazu
Salzkartoffeln
(A/B/C/D/E/G/Mandeln)