

Unsere „Oster-Speisekarte“

Aperitif-Empfehlung

Sekt Pinot Rosé Brut -Winzer Sekt-

-von Hand gerüttelter Rosé-Sekt nach Champagner-Verfahren hergestellt-

Weingut Clauß, Nack, Bodensee, Baden

Glas 0,1l 6.80 €

Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Unser Ostermenü

Hummerrahm-Süppchen
mit Hummer-Zitronen-Täschle

Lamm-Rücken

-vom jungen Lamm aus Münsingen, Schwäbische Alb- 

-rosa gebraten-

auf Thymiansauce und Ratatouillegemüse

dazu hausgemachte gebackene Kartoffelkrapfen

„Cheese-Cake-Creme“

mit Keks-Crumble, Passionsfruchtsauce
und Himbeer-Sorbet

als Menü 52.00 €

Suppe 9.00 € / Lammrücken 36.50 € / Dessert 8.50 €

Suppen

Tafelspitzbrühe 

mit Eierstich, Flädle und Backerbsen

7.50 €

Bärlauchcremesuppe 

mit lila Kartoffelchips

7.80 €

Vorspeisen & Salate

Marinierte kleine Garnelen

mit Avocado, Kirschtomaten, Zitronen-Kräuter-Vinaigrette
im Gurken-Spagetti-Nest, Wachtel-Ei und Dill-Sauerrahm

16.80 €

Gratiniertes Ziegenfrischkäsemedaillon -vegetarisch-

auf marinierter Roter Bete

mit Quittengelee und buntem Blattsalat

16.50 €

Bunter Frühlings-Blattsalat 

mit Zitrus-Aceto-Vinaigrette mariniert,

Radieschen, lila Kartoffelchips und krossem Pancetta

9.80 €

Gemischter Salatteller -vegetarisch- 

mariniert mit French-Dressing

7.80 €

Hauptgerichte

Schweinerücken-Steak

mit Bärlauchkruste überbacken
auf Burgundersauce und Kohlrabi-Karotten-Gemüse
dazu hausgemachte Spätzle 22.00 €

Gefüllte Kalbsschulter

-mit Semmel-Gemüse-Brät-Füllung-
auf Rahmsauce und Gemüse garnitur
dazu hausgemachte Spätzle 26.80 €
- als Senioren-Portion 24.80 €

„Lamm-Teller“ -vom jungen Lamm aus Münsingen, Schwäbische Alb-

Geschmorte Lammkeule, gefüllte Lammbrust und Lamm-Ragout
auf Thymiansauce und Ratatouillegemüse
dazu Gersten-Graupen-Risotto 29.50 €

Gebratene Mais-Hähnchenbrust

mit Kräutern gefüllt
auf Bärlauchrahmsauce mit jungen Karotten und Mai-Rübchen
dazu feine Nudeln 25.80 €

Rumpsteak „Esterhazy“ -vom einheimischen Rinderrücken-

mit glasierten Zwiebel-Gemüse-Streifen und Burgundersauce
dazu hausgemachte Spätzle 31.80 €

Gegrilltes Rinderfilet-Steak -vom einheimischen Rind-

mit grünem Erbsen-Püree und Merlotsauce
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen 36.50 €

Lachsforellen-Filet und Klößchen vom Bodensee-Hecht

gedünstet mit Fenchel-Gemüwestreifen
auf Krebsrahmsauce und feine Nudeln 28.80 €

Hausgemachte Bärlauch-Frischkäse-Täschle -vegetarisch-

auf grünem Erbsen-Püree
mit Mai-Rübchen, jungen Karotten und Parmesan 21.50 €

Für unsere kleinen Gäste

Kinder-Rahmschnitzel vom Schweinerücken

mit Gemüse und hausgemachten Spätzle 12.00 €

Wein-Empfehlung

-Ausschank by Glas aus der 0,75l Flasche-

2022 Aufrichtig Rot -Trocken-

*Rotwein-Cuvée vom Cabernet Noir und Pinot Noir
aus den besten Lagen am Bodensee.*

Weingut Aufricht, Meersburg, Baden

Glas 0,25l

8.20 €