

Unser Aperitif – Tipp

Hausaperitif

Maracujamark mit Bacardi und Chilli mit Sekt 8,00 €

Schmeckt nach „Meer“ Gin Tonic

hausgemachter Orangensirup, Rosmarin,
mediterraner Gin und Henry Tonic 10,50 €

Rhabarber Sprizz

hausgemachter Rhabarbersirup,
Soda und Sekt 8,50 €

S u p p e n

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Kräuterflädle o d e r Leberspätzle 6,50 €

Karotten–Kokossuppe

Wahlweise mit Garnele 6,80 €
8,80 €

V o r s p e i s e n

Bunter Salatteller

mit Blattsalat, Karotte, Gurke, Tomate, Kresse
und Kartoffelsalat ^{2,4,8} 7,20 €

Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen gebraten,


dazu Apfel–Chutney, Feigensenf und Salatgarnitur^{2,4} 14,20 €

Rindertatar – mild oder scharf

mit Salatbukett und Brot 16,90 €

als Hauptgang 20,90 €

Vegetarisch

Gemüsecurry 

mit Kichererbsen, Kokosmilch, Limettenblättern
und Basmatireis

21,70 €

Erdnuss–Mais–Frikadellen

mit Wokgemüse, Koriander und Erdnuss–Chili–Sauce,
dazu Jasminreis

21,70 €

Hausgemachte Käsespätzle vom Allgäuer Käse

mit Schmelzzwiebeln an buntem Salat ⁸

17,90 €

als kleine Portion

15,90 €

Vesper & Salat

Geräucherter Schweinehals

** von der Metzgerei Gruber aus Betznau **

mit Sauerrahmdip, Wedges und Blattsalat

17,80 €

Knusperli–Salat

Großer bunter Salat mit gebackenen (panierten)

Fischknusperli und hausgemachter Remoulade ^{1,2,4,8}

20,60 €

Bodensee Rotaugen Matjes Art

mit zweierlei Soßen, dazu Dampfkartoffeln und Salatbukett

19,80 €

Duett vom Fisch

Lachs und hausgeräuchertes Forellenfilet

mit Meerrettich, Kartoffelpuffer und Zupfsalat

22,80 €

Fischgerichte

Wolfsbarsch

31,90 €

als kleine Portion

29,90 €

Zanderfilet

29,90 €

als kleine Portion

27,90 €

- **gebraten mit Mandelbutter o d e r natur,**
dazu Ofengemüse und Dampfkartoffeln
- **auf geräucherter Peperonata (Tomaten–Paprikagemüse),**
dazu Bärlauch–Gnocchi

Bitte fragen Sie unsere Service–Mitarbeiter
nach dem tagesaktuellen Fang. Ggf. sind auch Bodenseefische verfügbar.

L ö w e n s K l a s s i k e r

Hausgemachte schwäbische Maultaschen

mit Hackfleisch gefüllt und Zwiebel-Speck-Schmelze,
dazu Kartoffel-Blattsalat ^{2,4,8}

18,90 €

Geschnetzeltes von der Kalbshüfte

nach Züricher Art mit frischen Pilzen und Zwiebeln
flambiert mit Weinbrand, dazu hausgemachte Spätzle
als kleine Portion

28,80 €

26,80 €

Gesottener Tafelspitz

mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren,
dazu Ofengemüse und Bratkartoffeln
als kleine Portion

24,20 €

22,20 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom Premium Rinderrücken (ca. 200g) mit Schmelzzwiebeln,
dazu Speckböhnchen und hausgemachte Spätzle

32,90 €

Rückensteak vom Schwäbisch-Hällischen Schwein

mit Pfifferlingsrahm,
dazu Gemüse und hausgemachte Spätzle

24,60 €

Rumpsteak vom Grill

mit Pfifferlingsrahm, Pfirsichspalten und gehobeltem Parmesan,
dazu Tagliolini

33,00 €

„Schwabenschmaus“

Schweinefiletmedaillons gebraten auf Käsespätzle
dazu Bratensoße und Schmelzzwiebeln

24,80 €

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff

2 = mit Farbstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = mit Phosphat

6 = mit Süßungsmittel

7 = enthält eine Phenylalaninquelle

8 = geschwefelt

9 = geschwärzt

10 = gewachst

11 = koffeinhaltig

12 = chininhaltig