

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 €

Lillet Wildberry

Lillet Blanc, Schweppes Original Wild Berry,
Waldfrüchte 7,80 €

S u p p e n

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Kräuterflädle o d e r Leberspätzle 6,50 €

Kürbiscremesuppe

mit Kernen und Öl 6,80 €

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

angemacht mit pikanter hausgemachter Marinade,
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 <i>als kleine Portion</i>	17,90 € 15,90 €

Vesper & Salat

Winter Matjes vom Bodensee Rotaugen auf zweierlei Art, dazu Dampfkartoffeln	19,80 €
Knusperli–Salat Großer bunter Salat mit gebackenen (panierten) Fischknusperli und hausgemachter Remoulade ^{1,2,4,8}	20,60 €
Zweierlei vom Fisch Lachs und hausgeräuchertes Forellenfilet mit Dill–Senfsoße und Meerrettichsahne, dazu Kartoffelpuffer und Zupfsalat	22,80 €

Fischgerichte

Felchenfilet aus dem Chiemsee vom Fischer Lackerschmitt <i>als kleine Portion</i>	33,90 € 31,90 €
Zanderfilet <i>als kleine Portion</i>	29,90 € 27,90 €

- **gebraten mit Mandelbutter o d e r natur,**
dazu Ofengemüse und Dampfkartoffeln
- **gebraten auf Zitronengras–Currysoße,**
dazu Zucchini Gemüse und Süßkartoffelpüree

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 €

Medaillons von der Kalbshälfte rosa gebraten

mit Morchelrahmsauce, dazu Gemüse
und hausgemachte Spätzle

28,80 €

als kleine Portion

26,80 €

Gesottener Tafelspitz

mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren,
dazu Ofengemüse und Bratkartoffeln

24,20 €

als kleine Portion

22,20 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

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

32,90 €

„Schwabenschmaus“

Schweinefiletmedaillons gebraten auf Käsespätzle
dazu Bratensoße und Schmelzzwiebeln

24,80 €

Entenbrust rosa gebraten

mit Honig-Balsamicojus,
dazu Gemüse und Süßkartoffelpüree

28,80 €

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