

Unser Aperitif – Tipp

Hausaperitif

Maracujamark mit Bacardi und Chilli mit Sekt 7,80 €

Schmeckt nach „Meer“ Gin Tonic

hausgemachter Orangensirup, Rosmarin,
mediterraner Gin und Henry Tonic 9,50 €

Rhabarber Sprizz

hausgemachter Rhabarbersirup,
Soda und Sekt 7,80 €

S u p p e n

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Kräuterflädle o d e r Leberspätzle 6,80 €

Spargelcremesuppe mit Bärlauch

wahlweise mit gebratener 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

mit Apfel-Chutney, Feigensenf und Salatgarnitur^{2,4} 14,50 €

Rindertatar – mild oder scharf

mit Salatbukett und Brot 16,90 €

als Hauptgang 20,90 €

Vegetarisch & Salat

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	18,90 €
<i>als kleine Portion</i>	<i>17,80 €</i>
Knusperli–Salat Großer bunter Salat mit gebackenen (panierten) Fischknusperli und hausgemachter Remoulade ^{1,2,4,8}	20,60 €
Salat „Caesar´s Style“ Blattsalate mit Ceasardressing, Cherry–Tomaten, Crôutons und Parmesanspänen	14,50 €
wahlweise mit:	
• gebratenen Garnelen (3 Stück)	7,50 €
• Tranchen vom Rinderrückensteak	10,00 €
• Erdnuss–Mais–Frikadellen (3 Stück)	4,80 €

Fischgerichte

Bodensee Kretzerfilet – je nach Fang	33,90 €
<i>als kleine Portion</i>	<i>31,90 €</i>

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

<i>wenn kein Kretzer gefangen wurde</i>	
<i>Wolfsbarschfilet</i>	<i>31,90 €</i>
<i>als kleine Portion</i>	<i>29,90 €</i>

Zanderfilet	29,90 €
<i>als kleine Portion</i>	<i>27,90 €</i>

- **gebraten mit Mandelbutter o d e r natur**
dazu Ofengemüse und Dampfkartoffeln
- **auf Erbsenstampf**
mit Tomaten-Sugo und Dampfkartoffeln
- **nach Art des Chefs**
gebraten mit Gemüsewürfeln in Weißwein-Sahnesoße,
dazu Dampfkartoffeln

Bodensee Rotaugen Matjes Art – hausgemacht

Hausfrauenart mit Äpfeln und eingelegten Gurken in Joghurtsoße, dazu Dampfkartoffeln und Salatbukett	19,80 €
---	---------

LA-Style mit süß-saurem Ingwer-Gurken-Salat, Mango und Schmand, dazu Dampfkartoffeln	19,80 €
---	---------

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 Kalbshüfte

mit Bärlauchjus und Gemüse
dazu hausgemachte Spätzle

28,80 €

als kleine Portion

26,80 €

Gesottener Tafelspitz

mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren,
dazu Ofengemüse und Bratkartoffeln⁸

24,20 €

als kleine Portion

22,20 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom Premium Rinderrücken (ca. 200g)

mit Schmelzzwiebeln,

dazu Speckböhnchen und hausgemachte Spätzle

32,90 €

Rückensteak vom Schwäbisch-Hällischen Schwein

mit frischen Champignons in Kräuterrahmsoße,

dazu Gemüse und hausgemachte Spätzle

22,80 €

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