

Suppen

<i>Rinderconsommé mit Kräuterflädle</i>	€ 6,00
<i>Bärlauchsüppchen mit Eierstich</i>	€ 6,50
<i>Klare Spargelsuppe mit gebratener Jakobsmuschel</i>	€ 7,50

Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	€ 5,50
<i>Salat von weißem Spargel und Bärlauch mit geräuchertem Fjordlachs</i>	€ 12,50
<i>Vitello Tonato mit Oliven, geschmorten Tomaten und eingelegten Frühlingszwiebeln</i>	€ 11,50
<i>Spaghetti mit frischem Bärlauchpesto</i>	€ 8,00
<i>Carpaccio vom Weidelamm mit Portulak und lauwarmen Ziegenkäse</i>	€ 12,50

Fischgerichte

<i>Bodensee-Kretzerfilets auf Kartoffel-Lauchgemüse</i>	€ 21,00
<i>Kleine Portion</i>	€ 17,50
<i>Saiblingsfilet auf herzhafter Bier-Senfsauce mit Berglinsen und Kräuterkartoffeln</i>	€ 20,50
<i>Kleine Portion</i>	€ 17,00
<i>Gebratene Rotbarbenfilets und Scampi auf Safran-Gemüserisotto</i>	€ 21,00
<i>Kleine Portion</i>	€ 17,50

Vegetarische Gerichte

<i>Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat</i>	€ 11,50
<i>Spaghetti mit frischem Bärlauchpesto und gehobelten Parmesan</i>	€ 9,50
<i>Pfannengemüse, Spargel, Zucchini, Paprika und grünen Bohnenkerne mit Parmesan überbacken und Polentabrei</i>	€ 12,50
<i>Piccata von der Aubergine auf Tomatenspaghetti mit frischem Basilikum und Parmesan</i>	€ 11,50
<i>Hausgemachte Gnocchi in Bärlauchpesto mit Parmesan und kleinem Tomatensalat</i>	€ 13,00
<i>Gedünstete Kräuterseitlinge mit kleinem Pfannkuchen</i>	€ 12,50

Fleischgerichte

*Geschmortes Lammhaxe mit dicken grünen Bohnenkernen
Tomaten und Rosmarinkartoffeln* € 22,00

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren € 18,50
Kleine Portion € 15,50

*Kotelette vom spanischen Iberico Schwein mit Romescosauce,
Frühlingszwiebeln und hausgemachten Gnocchi* € 22,00

*Barbarie Flugentenbrust mit Portweinsauce,
sautierter Mango und Kartoffel-Kroketten* € 21,50

*Filetsteak vom Argentinischem Angus Rind mit Grilltomate,
hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites* 250g € 26,50
170g € 22,00

Spargelgerichte

*Markgräfler Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle* € 16,50

dazu servieren wir nach Wunsch:

gemischter Schinken (Schwarzwälder und Wachholder Schinken) € 5,50
ein Wiener Schnitzel € 6,00
kleines Kalbssteak € 7,50
kleines Thunfischsteak € 9,00

*Stangenspargel und Fjordlachs im Crêpes serviert
mit Sauce Hollandaise* € 23,00

Desserts

<i>Rhabarberschlupfer mit Vanillesahne und Himbeermark</i>	€ 7,50
<i>Kleine Portion</i>	€ 5,50
<i>Vanilleparfait mit Rhabarberkompott</i>	€ 7,50
<i>Kleine Portion</i>	€ 5,50
<i>Mango-Charlotte mit Himbeercoulis und Mangospalten</i>	€ 8,00
<i>Buttermilchtörtchen mit marinierten Erdbeeren</i>	€ 7,50
<i>Soufflée glace, Grand Marnier mit eingelegten Orangen</i>	€ 8,50
<i>Schokoladenblätter gefüllt mit</i>	
<i>Mousse von weißer und dunkler Valrhona-Schokolade, Rumfrüchte</i>	€ 8,50
<i>Kleine Portion</i>	€ 6,50
<i>Auswahl von französischem Rohmilchkäse</i>	€ 8,50

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

2011 Aufrichts Gelber Muskateller

QbA, trocken

<i>Weingut Robert und Manfred Aufricht</i>	<i>0,1 l</i>	€ 2,90
	<i>0,2 l</i>	€ 5,80

*Ein junger frischer gelber Muskateller direkt am Meersburger Seeufer gewachsen.
Schmeckt erstaunlich fruchtig-trocken.*

2011 Aufrichts Rosé

QbA, halbtrocken

<i>Weingut Robert und Manfred Aufricht</i>	<i>0,1 l</i>	€ 2,60
	<i>0,2 l</i>	€ 5,20

*Aufrichts Rosé aus der Pinot Noir-Traube, hat eine fruchtige Süße
und passt perfekt zu Sorbets oder Desserts.*