



## Sommerzeit-Salatzeit

Thunfischsalat mit Schinken und Käse  
15,50 €

„Dakota Salat“  
mit Pilzen und gebratenen Rinderfiletspitzen  
17,80 €

„Keto Salat“  
mit Baby-Mozzarella und Avocado  
16,60 €

„Caesar Salad“  
13,50 €

Salatteller  
mit gebratenen Garnelen und Parmesandressing  
19,50 €

„Most Wanted Salat“  
mit Putenstreifen und Fetakäse  
18,50 €

Alle Salatteller werden Ihnen mit frischem Holzofen-Baguette serviert.

**Küchenzeiten täglich von 12.00 Uhr-14.00 Uhr und 18.00 Uhr-21.30 Uhr.**



## Leckereien vom Grill

|                                       |                           |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 300 g Rib-Eye-Steak                   | 37,00 €                   |
| 200 g Flank Steak                     | 29,60 €                   |
| 220 g Schweinekotelette               | 26,70 €                   |
| 220 g Rinderfilet                     | 30,50 €                   |
| 800 g Tomahawk Steak / für 2 Personen | 36,50 € <i>pro Person</i> |

## ...Beilagen zur Auswahl...

|   |        |
|---|--------|
| Gemischter Salatteller der Saison                     | 8,50 € |
| Champignons, gefüllt mit Gemüse-Brunoise              | 8,50 € |
| Gegrillte, mediterrane Gemüsepfanne                   | 8,50 € |
| Marinierte Folienkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm | 8,50 € |

**Bitte wählen Sie Ihre Garstufe zwischen „english“, „medium“ und „well done“!**

**Zu all unseren Grillgerichten servieren wir Ihnen: Kräuterbutter, pikante Dips und französisches Baguette.**



## **Suppen**

Brühe vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle

8,20 €

Hausgemachte Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Holzofen-Baguette

9,80 €

## **Vorspeisen**

Tapas-Platte mit  
Melone an Serrano-Schinken, Oliven und Bruschetta

15,50 €

Rinder-Carpaccio an Balsamico-Pesto  
mit Rucola, Parmesan und gerösteten Pinienkernen

18,50 €

Lachstartar mit Avocado und Mango

17,80 €



## Hauptgänge Fleisch

Schweinefilet-Medaillons an Pilzrahmsauce  
mit hausgemachten Spätzle  
29,60 €

Lammrücken an Pinienkern-Jus  
mit Bohnenbündchen und gebratener Polenta  
34,00 €

Wiener Schnitzel  
mit Pommes frites und Preiselbeeren  
26,50 €

## Fisch

Saiblingsfilet „Müllerin Art“  
mit mediterranem Gemüse und Petersilienkartoffeln  
31,50 €

Lachssteak an Zitronensauce  
mit Gemüserisotto  
30,60 €

„Amalfi“ Teller  
Frittierte Garnelen, Calamari und Seelachs an Aioli-Sauce  
mit kleinem Salatteller  
32,50 €



## **Vegetarisch/Vegan**

Hausgemachte Käsespätzle  
mit Röstzwiebeln und kleinem Salatteller  
17,50 €

Veganes grünes Thai-Curry  
mit Gemüse und Reis  
18,00 €

Cremiges Champignon-Risotto  
mit kleinem Salatteller  
19,50 €

## **Dessert**

Limonengras-Creme Brûlée mit Brombeeren  
9,50 €

Duett von Nougat-Mousse und Bayrisch Creme an Waldbeeren-Sauce  
10,50 €

Käseteller mit Oliven und Baguette  
12,00 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserer Allergenen-Tabelle!



## OFFENE WEISSWEINE

Bodensee Weißburgunder  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Markgraf von Baden, Bodensee / Baden

Riesling  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Wittmann/Rheinhessen

Bodensee Grauburgunder  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Markgraf von Baden, Bodensee / Baden

## OFFENE ROSÉWEINE

Bodensee Spätburgunder Rosé  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Markgraf von Baden, Bodensee / Baden

Spätburgunder Weißherbst  
Qualitätswein  
Staatsweinkeller Meersburg

## OFFENE ROTWEINE

Bermatinger Spätburgunder  
Qualitätswein, trocken  
Staatsweinkeller Meersburg

Primitivo Puglia  
IGT Meridi Ambre Vini/Apulien

**0,1 | 4,20 € · 0,2 | 8,40 €**

Diese Weine enthalten Sulfite

**Ein Angebot regionaler und internationaler Weine  
finden Sie auf unserer Weinkarte.**



### APERITIF-LONGDRINK

|                                       |      |        |
|---------------------------------------|------|--------|
| Martini weiß, rot oder dry            | 5 cl | 5,90 € |
| Campari <sup>2</sup> Orange oder Soda | 4 cl | 7,90 € |
| Sekt Hausmarke                        | 0,1l | 5,50 € |
| Sanbitter Orange, alkoholfrei         | 0,2l | 6,90 € |

### BIER

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Fürstenberg Pils vom Fass                 | 0,3l  | 3,80 € |
| Fürstenberg Pils vom Fass                 | 0,5l  | 4,90 € |
| Fürstenberg Bier alkoholfrei              | 0,33l | 3,80 € |
| Fürstenberg Weizenbier Kristall oder Hefe | 0,5l  | 4,90 € |
| Maisel´s Hefeweizen alkoholfrei           | 0,5l  | 4,90 € |

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Teinacher  | 0,25l | 3,40 € |
| Medium oder still  | 0,75l | 6,90 € |
| Fanta, Sprite, Coca Cola <sup>1,2,5,6,8,9,10,11,12</sup>               | 0,33l | 4,90 € |
| <i>Thomas Henry</i>  |       |        |
| Tonic Water <sup>4</sup> , Bitter Lemon <sup>4</sup> , Pink Grapefruit |       |        |
| Ginger Ale oder Wild Berry   | 0,2l  | 4,80 € |

### HEISSGETRÄNKE

|                         |  |        |
|-------------------------|--|--------|
| Cafe Crema <sup>3</sup> |  | 4,00 € |
| Cappuccino <sup>3</sup> |  | 4,60 € |
| Espresso <sup>3</sup>   |  | 3,30 € |
| Latte Macchiato         |  | 4,60 € |
| Glas Tee                |  | 3,90 € |
| Tasse Schokolade        |  | 4,10 € |



### DIGESTIF

|  |      |        |
|--|------|--------|
| Mirabelle, Williams, Kirsch-/Obstwasser, Cöxchen<br>von der Brennerei Senf Rickenbach/Bodensee | 2 cl | 3,90 € |
|--|------|--------|

### GRAPPA

|                      |      |        |
|----------------------|------|--------|
| Grappa Lo Chardonnay | 2 cl | 6,80 € |
| Grappa Il Moscato    | 2 cl | 5,60 € |

### COGNAC/BRANDY

|                               |      |        |
|-------------------------------|------|--------|
| Remy Martin VSOP <sup>1</sup> | 2 cl | 4,90 € |
| Hennessy fine <sup>1</sup>    | 2 cl | 5,40 € |
| Otard VSOP <sup>1</sup>       | 2 cl | 4,90 € |

### BITTER & AMARO

|  |      |        |
|--|------|--------|
| Fernet Branca <sup>1,8,12</sup>          | 2 cl | 4,30 € |
| Averna Amaro Siziliano <sup>1,8,12</sup> | 2 cl | 4,30 € |
| Ramazzotti Amaro <sup>1,8,12</sup>       | 2 cl | 4,30 € |
| Cynar <sup>1,8,10,12</sup>               | 2 cl | 4,30 € |
| Jägermeister <sup>1,8,12</sup>           | 2 cl | 3,60 € |

### Zusatzstoffe:

1-Farbstoffe

2-Säuerungsmittel

3-Emulgator

4-Chininhaltig

5-Antioxidation

6-Ascorbinsäure

7-Sulfate

8-Konservierungsstoffe

9-Natrium

10-Aromastoffe

11-Säureregulatoren

12-Zuckercouleur