

Suppen

Rinderbrühe mit Flädle

(A-Weizen, L)

€ 5,50

***Kartoffel – Petersilien Suppe
mit Croutons und Speck***

(A-Weizen, G)

€ 5,50

Vorspeisen

Wildschweintrüchterschinken

an Feldsalat, Frisee und Majoran – Kartoffel Dressing

(O,C)

€ 14,50

Räucherfischplatte bunt garniert

mit Senf – Dill Dressing und Sahne Meerrettich

(D,G,M)

€ 14,50

***Erlasene Kräuter aus dem hoteleigenen Kräutergarten:
Rosmarin/ Thymian/ Liebstöckel/ Zitronenverbene/ Salbei
Estragon/ Kerbel/ Olivenkraut/ Lorbeer/ Minze***



Fleischgerichte

Wiener Schnitzel

mit Pommes frites

kleine Portion

Preiselbeeren und kleinem Salatteller

(A- Weizen, C, O)⁹



€ 19,00

€ 15,00

Schwäbischer Rostbraten

mit Spätzle, Soße und Beilagen Salat

(A, C, L)

€ 22,50

Gebratene Entenbrust mit Honig glasiert

an Orangensauce

mit Haselnuss - Schupfnudeln und Rotkohl

(A-Weizen, O, H)

€ 23,50

Maispouardenbrust gebraten

Auf Rosmarin-Rahmsauce

mit Mandelbällchen und gebratenem Gemüse

(A-Weizen, G, C, H)

€ 22,50

Rinderfilet an Rotweinjus

mit Pommes Dauphine und gebratenem Gemüse

(A, C, O,)

€ 32,00

Was ist "Gutes vom See"

„Gutes vom See“ ist ein Zusammenschluss engagierter Unternehmer, die es gemacht haben, die Bodensee in ihrer vielfältigen Urtümlichkeit zu



sich zur Aufgabe Kulturlandschaft am landschaftlich Schönheit und erhalten.

Fischgerichte

Zanderfilet mit Mandelbutter € 20,50
mit Blumenkohlcreme, Kartoffeln und Beilagen Salat
(A-Weizen, D, G, H)

Lachsforellenfilet gebraten € 23,00
an Zitronensauce
mit Bandnudeln und Karotten – Lauch Gemüse
(A, D, G)

Heilbutt gedämpft an Hummerbisque-Schaum € 23,00
mit Butterreis, Pastinaken und Petersilienwurzelgemüse
(A-Weizen, B, D, G)

Vegetarische Gerichte

Schupfnudeln mit Gemüseschmelze, € 14,50
frischen Kräutern und Beilagensalat
(A-Weizen, C)

Hausgemachte Gnocchi € 15,50
in Kräuterbutter geschwenkt
mit Parmesan und Beilagensalat
(A-Weizen, C, G)

Aus unserer Patisserie

Apfelstrudel € 7,50
mit Vanille Eis
(G, C, O, H)

Zimtparfait und Brownie € 7,50
auf Boskop – Apfelkompott
(A-Weizen, G, C)

Mousse von der weißen und dunklen Schokolade € 8,50
im Eclair mit Kirschragout
(A-Weizen, G, C)

Bunte Auswahl von Heggelbacher Käse € 12,50
mit Trauben
(G, O)



In der Hofkäserei Heggelbach wird die Milch unserer Kühe zu vier verschiedenen Käsesorten verarbeitet.



Die schonende Behandlung der Milch, der Verzicht auf jegliche Zusätze und chemische Hilfsmittel, die handwerkliche Verarbeitung und die liebevolle Käsepflege verleiht unserem Käse den einzigartigen und typischen Heggelbach-Charakter.