

Suppen

Rinderbrühe mit Flädle

(A-wheat, L)

€ 5,50

***Kresse-Rahmsuppe
mit gebratener Garnele***

(A-Weizen, G)

€ 7,50

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

mit Hausdressing

(M, O) 7, 9

€ 6,50

Großer gemischter Salatteller

mit Hausdressing

und gebratener Putenbrust

oder Röllchen von Schinken, mit Frischkäse

€ 14,50

Verschiedene Räucherfische aus der Region

mit Senf – Dill – Soße ,Sahnemeerrettich

und frischem Baguette

(A-Weizen, D, G, M, L)

€ 15,50

Pesto-Rahmnudeln

mit gebratenen Garnelen

(A-Weizen, D, G)

€ 17,50

***Erliesene Kräuter aus dem hoteleigenen Kräutergarten:
Rosmarin/Thymian/Liebstockel/ Zitronenverbene/ Salbei
Estragon/ Korbhel/ Olivenkraut/ Lorbeer/ Minze***



Fleischgerichte

- Schwäbischer Rostbraten*** € 23,00
mit hausgemachten Spätzle und Beilagen Salat
(A-Weizen, C, L)
- Hähnchenbrust gebraten*** € 18,50
an Rosmarinjus
mit Bandnudeln und pikantem Paprikagemüse
(A-Weizen, G)
- Filetsteak vom Rind*** € 32,00
auf Pfeffer-Cognac-Sauce
mit Süßkartoffelgitter und gebratenem Gemüse
(M, O, G)
- Wiener Schnitzel*** € 21,50
mit Bratkartoffeln *kleine Portion* € 17,50
und Zitronenscheibe mit Kapern und Sardellen
(A-Weizen, C, D, O)
- Gebratenes Lammkarree*** € 26,50
an Lammjus
auf Ratatouille mit Bratkartoffeln
(A-Weizen, G, L)

Was ist "Gutes vom See"

„Gutes vom See“ ist ein Zusammenschluss engagierter Unternehmer, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kulturlandschaft am Bodensee in ihrer landschaftlich vielfältigen Schönheit und Urtümlichkeit zu erhalten.



Fischgerichte

- Zanderfilet an Mandelbutter** € 22,50
mit Blumenkohlcreme und Petersilienkartoffeln
(A-Weizen, D, G, H)
- Lachsforellenfilet gebraten** € 23,50
an Zitronensauce
mit Blattspinat und Bandnudeln
(A-Weizen, D, G)
- Eglifilet gebraten** € 24,50
mit Tomaten-Zucchini-schwarzen Oliven-Kräuter-
Frühlingszwiebelgemüse und Butterreis
(A-Weizen, D, G)
- Fischplatte** € 28,50
Dreierlei gebratene Fische
mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln
(A-Weizen, C, D, G, M, O)

Vegetarische Gerichte

- Schupfnudeln mit Gemüseschmelze,** € 14,50
frischen Kräutern und Beilagensalat
(A-Weizen, C)
- Käsespätzle** € 15,50
mit Bergkäse, Zwiebelschmelze
und Beilagensalat
(A-Weizen, C, G, L, M, O)
- Hausgemachte Gnocchi** € 16,50
mit gemischten Pilzen, Kräutern, Parmesan
und Tomatensalat
(A-Weizen, C, G, L, M, O)
- Spaghetti** € 12,50
in Pesto aus getrockneten Tomaten, Pinienkernen,
Gartenkräutern und schwarzen Oliven
(A-Weizen, O, H)

Aus unserer Patisserie

Parfait von weißer Schokolade € 9,50
mit frischen Beeren und Himbeersorbet
(G, C, O)

Cheesecake mit Blaubeerkompott € 7,50
(A-Weizen, C, O)

Nougateisparfait an Orangensalat € 8,50
(G, C, O)

Kirschstrudel mit Vanilleeis € 7,50
(A-Weizen, C, O)

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.