

SALATE

Sommersalat **19,50 €**
Knackig, frischer Salat an Parmesandressing
mit gebratenen Black Tiger Garnelen

Feine Kombi **16,50 €**
Sommersalate an French-Dressing mit gebratenen
Putenbruststreifen, Fetakäse und Croûtons

Bodensee-Knusperle **17,50 €**
Frischer Mixsalat an Hausdressing
mit Zanderfilet im Kräuter-Bierteig

Exotik **16,50 €**
Bunter gemischter Sommersalat mit
Räucherlachsstreifen, Avocado, gekochtes Ei
und French Dressing

Keto Salat **16,50 €**
Sommersalat mit Baby-Mozzarella und Avocado

Dakota Salat **18,50 €**
Sommersalat mit gebratenen
Rinderfiletspitzen und Pilzen

Zu all unseren Salaten servieren wir Ihnen frisches Holzofen-Baguette.



SOMMERT-STEAK-KARTE

250g	Argentinisches Rib-Eye-Steak	34,00 €
280g	Kräuter-Rinderfilet-Steak	31,00 €
250g	„New York“ Strip Steak	32,00 €
230g	Rinderhüftsteak	30,50 €
1200g – 1400g	Tomahawk Steak / für 2 Personen	40,50 € p. P.

Zu all unseren Grillgerichten servieren wir Ihnen:

Gegrilltes Sommergemüse | Steak Pommes | Café de Paris Butter |
Barbecue Sauce | Frisches Holzofen-Baguette

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

SUPPEN

Consommé vom Rindertafelspitz mit Kräuter-Flädle	8,50 €
Sommer Tomaten-Bouillabaisse mit Safran-Bruschetta-Rouille mit Tomaten-Croûtons	9,80 €
Vegane Blumenkohl-Cocos-Cremesuppe mit Spinat und gebratenen Pilzen	9,50 €

VORSPEISEN

Surf an Turf vom Roastbeef und Garnelen in Nussbutter mit Wasabi-Mayonnaise	18,70 €
Caipirinha-Lachs und Räucherfischtartar mit Meerrettichmousse und Salatbouquet	17,80 €
Vegetarische Bruschetta Mixplatte mit Melonen-Kaltschale	15,50 €

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Duroc Schweinefiletmedaillons im
Kräutermantel an Cognac-Rahmsauce mit
Sommergemüse und Kroketten **29,00 €**

Wiener Schnitzel mit Salatbouquet,
Zitrone, Kapern, Sardinen und
Pommes frites **26,80 €**

Gefüllte Perlhuhnbrust an
Portweinjus mit Waldpilzen und
getrübften Tagliatelle **30,50 €**

FISCH

Filet von der Goldforelle „Müllerin Art“
an Champagner-Spinat-Nest
und Rissolé-Kartoffeln **29,00 €**

Eglifilet in Mandelbutter gebraten
mit Sommergemüse und Safranreis **28,50 €**

VEGETARISCH/VEGAN

Hausgemachte Käsespätzle mit
Schmelzzwiebeln und kleinem Salatteller **17,50 €**

Hausgemachte Kräutergnocchi an Tomatensauce
mit Grillgemüse und Grana Padano **16,80 €**

Veganes Grünes Thai-Curry
mit Jasminreis **18,40 €**

DESSERT

Hausgemachte Zitronen-Merengue-Tarté **8,50 €**

Mille-feuille von Mousse au Chocolat
und frischen Früchten **9,80 €**

Sommerlicher Lavendel
Blaubeeren-Cheesecake **9,50 €**

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserer Allergenen-Tabelle!
Liebe Gäste, für jede Änderung/Umbestellung erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen.

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

0,1L 4,30 € | 0,2L 8,60 €

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 ² Orange oder Soda	4 cl	7,90 €
Sekt Hausmarke	0,1l	5,70 €
Sanbitter Orange, alkoholfrei	0,2l	6,90 €

BIER

Fürstenberg Pils vom Fass	0,3l	3,90 €
Fürstenberg Pils vom Fass	0,5l	5,20 €
Fürstenberg Bier alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Fürstenberg Weizenbier Kristall oder Hefe	0,5l	5,20 €
Maisel´s Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,20 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher	0,25l	3,60 €
Medium oder still	0,75l	7,20 €
Fanta, Sprite, Coca Cola ^{1,2,5,6,8,9,10,11,12}	0,33l	4,90 €
Thomas Henry		
Tonic Water ⁴ , Bitter Lemon ⁴ , Pink Grapefruit, Ginger Ale oder Wild Berry	0,2l	4,90 €

HEISSGETRÄNKE

Cafe Crema ³	4,10 €
Cappuccino ³	4,70 €
Espresso ³	3,50 €
Latte Macchiato ³	4,80 €
Glas Tee	4,00 €
Tasse Schokolade	4,50 €

DIGESTIF

Mirabelle, Williams, Kirsch-/Obstwasser, Cöxchen von der Brennerei Senf Rickenbach/Bodensee	2 cl	4,20 €
---	------	--------

COGNAC/BRANDY

Remy Martin VSOP ¹	2 cl	4,90 €
Hennessy fine ¹	2 cl	5,60 €
Otard VSOP ¹	2 cl	5,20 €

GRAPPA

Grappa Lo Chardonnay	2 cl	6,90 €
Grappa Il Moscato	2 cl	5,80 €

BITTER & AMARO

Fernet Branca ^{1,8,12}	2 cl	4,50 €
Averna Amaro Siziliano ^{1,8,12}	2 cl	4,50 €
Ramazzotti Amaro ^{1,8,12}	2 cl	4,50 €
Cynar ^{1,8,10,12}	2 cl	4,50 €
Jägermeister ^{1,8,12}	2 cl	3,90 €

Zusatzstoffe:

1-Farbstoffe	4-Chininhaltig	7-Sulfate	10-Aromastoffe
2-Säuerungsmittel	5-Antioxidation	8-Konservierungsstoffe	11-Säureregulatoren
3-Emulgator	6-Ascorbinsäure	9-Natrium	12-Zuckercoleur