

## ***Aperitifempfehlung***

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“                                                      | 8,00 € |
| Holunder-Spritzer <i>alkoholfrei</i> , erfrischend, eisgekühlt                               | 6,00 € |
| Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung<br>Sparkling Aperio aus roten, Südtiroler Äpfeln  | 7,00 € |
| Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris)<br><i>Weingut Vollmayer</i> | 8,00 € |
| Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach                          | 8,00 € |

## ***Weinempfehlung***

### **Dr. Loosen Riesling Knochen trocken**

#### ***Privatweingut Dr. Loosen Bernkastel / Mosel***

Durchgeogorener Riesling mit einzigartiger Stilistik,  
mit besonderem Geschmack nach Birne, Limette und grünem Apfel

|                 |         |
|-----------------|---------|
| 0,2 l.          | 9,00 €  |
| Flasche 0,75 l. | 30,00 € |

### **Zu jeder Zeit Weiss**

#### ***Privatweingut Fritz Waßmer Bad Krozingen/Schlatt - Baden***

Sehr angenehmer Weißwein. Blumig, frisch, fruchtig mit komplexen  
floralen Aromadüften und geradliegender Mineralität.

|                |         |
|----------------|---------|
| 0,2 l          | 9,00 €  |
| Flasche 0,75 l | 30,00 € |

## ***Unsere Vorspeisen***

|                                                                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tagessuppe                                                                                                                 | 8,00 €  |
| Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing                                                                             | 8,00 €  |
| Hegauer Bruschetta<br>mit hausgemachtem Focaccia, cremiger Burrata<br>Basilikumpesto und Rauke                             | 17,00 € |
| Beef Tatar<br>mit gebackenen Parmesan-Karoffelkrapfen, Kräutermayonnaise<br>und wilden Blattsalaten in Kräutervinaigrette  | 19,00 € |
| Carpaccio vom Bresaola „Della Valtellina“<br>mit gebratenen Rotgarnelen, Parmesanspähnen<br>und marinierten bunten Tomaten | 19,00 € |

## ***Unser Saison-Menü***

Carpaccio vom Bresaola „Della Valtellina“  
mit gebratenen Rotgarnelen, Parmesanspähen  
und marinierten bunten Tomaten

\*\*\*\*\*

Filet vom Milchkalb  
rosa gebraten, auf frischen Pfifferlingen a la Creme  
Gemüse vom Markt  
und hausgemachten Spätzle  
Hauptgang 40,00 €

\*\*\*\*\*

Geeistes Melonensüpple  
mit pochiertem Weißweinpflirsich  
und warmem Kokosnusskuchen

\*\*\*\*\*

66,00 €

## ***Unser Vegetarisches Menü***

Hegauer Bruschetta  
mit hausgemachtem Focaccia, cremiger Burrata  
Basilikumpesto und Rauke

\*\*\*\*\*

Spinat-Pecorino Nocken  
in Salzeibutter geschwenkt, auf fruchtigem Tomatensugo,  
gerösteten Pinienkernen,  
und sautierten bunten Zucchini

\*\*\*\*\*

Tartelette mit Mascarponecreme und heimischen Beeren  
mit Schoko-Nusscrumble und Joghurteis

50,00 €

## ***Hauptgänge***

### **Wiener Schnitzel**

30,00 €

Klassisch vom Kalbsrücken  
mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken,  
dazu Pommes-Frites und gemischter Salatteller

### **Zweierlei vom heimischen-Strohschwein**

33,00 €

Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle  
in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt  
und hausgemachten Spätzle

### **Zwiebelrostbraten vom Weiderind**

35,00 €

Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln,  
Gemüse vom Markt und Pommes-Frites

### **Dry Aged Entrecote vom Bodensee-Rind 350 gr. +**

40,00 €

rassig vom Grill, hausgemachter Kräuterbutter, Knoblauchtunke  
und Pommes-Frites

**Lammrückenfilet**

40,00 €

rosa gebraten, mit frischen Pfifferlingen auf Rosmarinjus  
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

**Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“**

43,00 €

mit gegrillten Riesengarnelen, an getrüffelter Portweinreduktion,  
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

**Gebratenes Duo vom Seeteufel und Island-Lachs**

36,00 €

an feinem Safransößle, Gemüse vom Markt  
und schwarzen Pulpo-Gnocchi

**Spinat-Pecorino Nocken**

26,00 €

in Salbeibutter geschwenkt, auf fruchtigem Tomatensugo,  
gerösteten Pinienkernen und sautierten bunten Zucchini

**Salatplatte „Rustika“**

26,00 €

mit rassig gebratenen Filetspitzen vom Rind und Kalb,  
hausgemachter Kräuterbutter und kleinem Pommes-Gläsle

**Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing**

32,00 €

mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet,  
Riesengarnelen mit verschiedenen Dipps  
und kleinem Pommes-Gläsle

**Eglifilet im Bierteig gebacken**

26,00 €

mit Hegauer Kartoffelsalat  
und hausgemachter Kräutermayonnaise

**Kalbsschnitzel Wiener Art in Butter gebacken**

26,00 €

mit Hegauer Kartoffelsalat  
und hausgemachter Kräutermayonnaise

## **Dessert**

|                                                                                                                             |           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| <b>Abgeflammte Creme Brûlée „Maison,,</b>                                                                                   |           | 7,00 €  |
| <b>Tartelette mit Mascarponecreme und heimischen Beeren</b><br>mit Schoko-Nusscrumble und Joghurteis                        |           | 12,00 € |
| <b>Geeistes Melonensüpple</b><br>mit pochiertem Weißweinpflirsich<br>und warmem Kokosnusskuchen                             |           | 12,00 € |
| <b>Klein und Fein</b><br>Geeister Espresso mit einer Kugel Espressois mit Haselnusskrokant<br>und Baileysschaum             |           | 7,00 €  |
| <b>Affogato</b><br>Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso                                                          |           | 7,00 €  |
| <b>Holzhacker</b><br>Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen<br>ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne                     |           | 9,00 €  |
| <b>Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel</b>                                                                             |           | 10,00 € |
| Bourbon Vanille Eiskrem*, Espressois Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen,<br>Zitronensorbet, Himbeersorbet |           |         |
|                                                                                                                             | pro Kugel | 4,00 €  |
| Hausgemachtes Sorbet/Eis                                                                                                    | pro Kugel | 4,50 €  |
|                                                                                                                             | mit Sahne | 1,50 €  |
| * = mit Farbstoff                                                                                                           |           |         |
| <b>Unsere Weinempfehlung zum Dessert</b>                                                                                    |           |         |
| 2020 Gelber Muskateller Weingut Aufricht                                                                                    | 0,1 l.    | 8,00 €  |



## ***Aperitifempfehlung***

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“                                                      | 8,00 € |
| Holunder-Spritzer <i>alkoholfrei</i> , erfrischend, eisgekühlt                               | 6,00 € |
| Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung<br>Sparkling Aperio aus roten, Südtiroler Äpfeln  | 7,00 € |
| Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris)<br><i>Weingut Vollmayer</i> | 8,00 € |
| Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach                          | 8,00 € |

## ***Weinempfehlung***

### **Dr. Loosen Riesling Knochen trocken**

#### ***Privatweingut Dr. Loosen Bernkastel / Mosel***

Durchgeogorener Riesling mit einzigartiger Stilistik,  
mit besonderem Geschmack nach Birne, Limette und grünem Apfel

|                 |         |
|-----------------|---------|
| 0,2 l.          | 9,00 €  |
| Flasche 0,75 l. | 30,00 € |

### **Zu jeder Zeit Weiss**

#### ***Privatweingut Fritz Waßmer Bad Krozingen/Schlatt - Baden***

Sehr angenehmer Weißwein. Blumig, frisch, fruchtig mit komplexen  
floralen Aromadüften und geradliegender Mineralität.

|                |         |
|----------------|---------|
| 0,2 l          | 9,00 €  |
| Flasche 0,75 l | 30,00 € |

## ***Unsere Vorspeisen***

|                                                                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tagessuppe                                                                                                                 | 8,00 €  |
| Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing                                                                             | 8,00 €  |
| Hegauer Bruschetta<br>mit hausgemachtem Focaccia, cremiger Burrata<br>Basilikumpesto und Rauke                             | 17,00 € |
| Beef Tatar<br>mit gebackenen Parmesan-Karoffelkrapfen, Kräutermayonnaise<br>und wilden Blattsalaten in Kräutervinaigrette  | 19,00 € |
| Carpaccio vom Bresaola „Della Valtellina“<br>mit gebratenen Rotgarnelen, Parmesanspähnen<br>und marinierten bunten Tomaten | 19,00 € |

## ***Unser Saison-Menü***

Carpaccio vom Bresaola „Della Valtellina“  
mit gebratenen Rotgarnelen, Parmesanspähen  
und marinierten bunten Tomaten

\*\*\*\*\*

Filet vom Milchkalb  
rosa gebraten, auf frischen Pfifferlingen a la Creme  
Gemüse vom Markt  
und hausgemachten Spätzle  
Hauptgang 40,00 €

\*\*\*\*\*

Geeistes Melonensuppe  
mit pochiertem Weißweinpflirsich  
und warmem Kokosnusskuchen

\*\*\*\*\*

66,00 €

## ***Unser Vegetarisches Menü***

Hegauer Bruschetta  
mit hausgemachtem Focaccia, cremiger Burrata  
Basilikumpesto und Rauke

\*\*\*\*\*

Spinat-Pecorino Nocken  
in Salzeibutter geschwenkt, auf fruchtigem Tomatensugo,  
gerösteten Pinienkernen,  
und sautierten bunten Zucchini

\*\*\*\*\*

Tartelette mit Mascarponecreme und heimischen Beeren  
mit Schoko-Nusscrumble und Joghurteis

50,00 €

## ***Hauptgänge***

### **Wiener Schnitzel**

30,00 €

Klassisch vom Kalbsrücken  
mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken,  
dazu Pommes-Frites und gemischter Salatteller

### **Zweierlei vom heimischen-Strohschwein**

33,00 €

Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle  
in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt  
und hausgemachten Spätzle

### **Zwiebelrostbraten vom Weiderind**

35,00 €

Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln,  
Gemüse vom Markt und Pommes-Frites

### **Dry Aged Entrecote vom Bodensee-Rind 350 gr. +**

40,00 €

rassig vom Grill, hausgemachter Kräuterbutter, Knoblauchtunke  
und Pommes-Frites

**Lammrückenfilet**

40,00 €

rosa gebraten, mit frischen Pfifferlingen auf Rosmarinjus  
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

**Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“**

43,00 €

mit gegrillten Riesengarnelen, an getrüffelter Portweinreduktion,  
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

**Gebratenes Duo vom Seeteufel und Island-Lachs**

36,00 €

an feinem Safransößle, Gemüse vom Markt  
und schwarzen Pulpo-Gnocchi

**Spinat-Pecorino Nocken**

26,00 €

in Salzeibutter geschwenkt, auf fruchtigem Tomatensugo,  
gerösteten Pinienkernen und sautierten bunten Zucchini

**Salatplatte „Rustika“**

26,00 €

mit rassig gebratenen Filetspitzen vom Rind und Kalb,  
hausgemachter Kräuterbutter und kleinem Pommes-Gläsle

**Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing**

32,00 €

mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet,  
Riesengarnelen mit verschiedenen Dipps  
und kleinem Pommes-Gläsle

Eglifilet im Bierteig gebacken

26,00 €

mit Hegauer Kartoffelsalat  
und hausgemachter Kräutermayonnaise

Kalbsschnitzel Wiener Art in Butter gebacken

26,00 €

mit Hegauer Kartoffelsalat  
und hausgemachter Kräutermayonnaise

## ***Dessert***

|                                                                                                                             |           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| <b>Abgeflamnte Creme Brûlée „Maison,,</b>                                                                                   |           | 7,00 €  |
| <b>Tartelette mit Mascarponecreme und heimischen Beeren</b><br>mit Schoko-Nusscrumble und Joghurteis                        |           | 12,00 € |
| <b>Geeistes Melonensüpple</b><br>mit pochiertem Weißweinpflirsich<br>und warmem Kokosnusskuchen                             |           | 12,00 € |
| <b>Klein und Fein</b><br>Geeister Espresso mit einer Kugel Espressois mit Haselnusskrokant<br>und Baileysschaum             |           | 7,00 €  |
| <b>Affogato</b><br>Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso                                                          |           | 7,00 €  |
| <b>Holzhacker</b><br>Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen<br>ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne                     |           | 9,00 €  |
| <b>Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel</b>                                                                             |           | 10,00 € |
| Bourbon Vanille Eiskrem*, Espressois Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen,<br>Zitronensorbet, Himbeersorbet |           |         |
|                                                                                                                             | pro Kugel | 4,00 €  |
| Hausgemachtes Sorbet/Eis                                                                                                    | pro Kugel | 4,50 €  |
|                                                                                                                             | mit Sahne | 1,50 €  |
| * = mit Farbstoff                                                                                                           |           |         |
| <b>Unsere Weinempfehlung zum Dessert</b>                                                                                    |           |         |
| 2020 Gelber Muskateller Weingut Aufricht                                                                                    | 0,1 l.    | 8,00 €  |



## ***Aperitifempfehlung***

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“                                                      | 8,00 € |
| Holunder-Spritzer <i>alkoholfrei</i> , erfrischend, eisgekühlt                               | 6,00 € |
| Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung<br>Sparkling Aperio aus roten, Südtiroler Äpfeln  | 7,00 € |
| Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris)<br><i>Weingut Vollmayer</i> | 8,00 € |
| Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach                          | 8,00 € |

## ***Weinempfehlung***

### **Dr. Loosen Riesling Knochen trocken**

#### ***Privatweingut Dr. Loosen Bernkastel / Mosel***

Durchgeogorener Riesling mit einzigartiger Stilistik,  
mit besonderem Geschmack nach Birne, Limette und grünem Apfel

|                 |         |
|-----------------|---------|
| 0,2 l.          | 9,00 €  |
| Flasche 0,75 l. | 30,00 € |

### **Zu jeder Zeit Weiss**

#### ***Privatweingut Fritz Waßmer Bad Krozingen/Schlatt - Baden***

Sehr angenehmer Weißwein. Blumig, frisch, fruchtig mit komplexen  
floralen Aromadüften und geradliegender Mineralität.

|                |         |
|----------------|---------|
| 0,2 l          | 9,00 €  |
| Flasche 0,75 l | 30,00 € |

## ***Unsere Vorspeisen***

|                                                                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tagessuppe                                                                                                                 | 8,00 €  |
| Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing                                                                             | 8,00 €  |
| Hegauer Bruschetta<br>mit hausgemachtem Focaccia, cremiger Burrata<br>Basilikumpesto und Rauke                             | 17,00 € |
| Beef Tatar<br>mit gebackenen Parmesan-Karoffelkrapfen, Kräutermayonnaise<br>und wilden Blattsalaten in Kräutervinaigrette  | 19,00 € |
| Carpaccio vom Bresaola „Della Valtellina“<br>mit gebratenen Rotgarnelen, Parmesanspähnen<br>und marinierten bunten Tomaten | 19,00 € |

## ***Unser Saison-Menü***

Carpaccio vom Bresaola „Della Valtellina“  
mit gebratenen Rotgarnelen, Parmesanspähen  
und marinierten bunten Tomaten

\*\*\*\*\*

Filet vom Milchkalb  
rosa gebraten, auf frischen Pfifferlingen a la Creme  
Gemüse vom Markt  
und hausgemachten Spätzle  
Hauptgang 40,00 €

\*\*\*\*\*

Geeistes Melonensüpple  
mit pochiertem Weißweinpflirsich  
und warmem Kokosnusskuchen

\*\*\*\*\*

66,00 €

## ***Unser Vegetarisches Menü***

Hegauer Bruschetta  
mit hausgemachtem Focaccia, cremiger Burrata  
Basilikumpesto und Rauke

\*\*\*\*\*

Spinat-Pecorino Nocken  
in Salzeibutter geschwenkt, auf fruchtigem Tomatensugo,  
gerösteten Pinienkernen,  
und sautierten bunten Zucchini

\*\*\*\*\*

Tartelette mit Mascarponecreme und heimischen Beeren  
mit Schoko-Nusscrumble und Joghurteis

50,00 €

## ***Hauptgänge***

### **Wiener Schnitzel**

30,00 €

Klassisch vom Kalbsrücken  
mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken,  
dazu Pommes-Frites und gemischter Salatteller

### **Zweierlei vom heimischen-Strohschwein**

33,00 €

Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle  
in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt  
und hausgemachten Spätzle

### **Zwiebelrostbraten vom Weiderind**

35,00 €

Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln,  
Gemüse vom Markt und Pommes-Frites

### **Dry Aged Entrecote vom Bodensee-Rind 350 gr. +**

40,00 €

rassig vom Grill, hausgemachter Kräuterbutter, Knoblauchtunke  
und Pommes-Frites

**Lammrückenfilet**

40,00 €

rosa gebraten, mit frischen Pfifferlingen auf Rosmarinjus  
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

**Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“**

43,00 €

mit gegrillten Riesengarnelen, an getrüffelter Portweinreduktion,  
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

**Gebratenes Duo vom Seeteufel und Island-Lachs**

36,00 €

an feinem Safransößle, Gemüse vom Markt  
und schwarzen Pulpo-Gnocchi

**Spinat-Pecorino Nocken**

26,00 €

in Salbeibutter geschwenkt, auf fruchtigem Tomatensugo,  
gerösteten Pinienkernen und sautierten bunten Zucchini

**Salatplatte „Rustika“**

26,00 €

mit rassig gebratenen Filetspitzen vom Rind und Kalb,  
hausgemachter Kräuterbutter und kleinem Pommes-Gläsle

**Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing**

32,00 €

mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet,  
Riesengarnelen mit verschiedenen Dipps  
und kleinem Pommes-Gläsle

Eglifilet im Bierteig gebacken

26,00 €

mit Hegauer Kartoffelsalat  
und hausgemachter Kräutermayonnaise

Kalbsschnitzel Wiener Art in Butter gebacken

26,00 €

mit Hegauer Kartoffelsalat  
und hausgemachter Kräutermayonnaise

## **Dessert**

|                                                                                                                             |           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| <b>Abgeflammte Creme Brûlée „Maison,,</b>                                                                                   |           | 7,00 €  |
| <b>Tartelette mit Mascarponecreme und heimischen Beeren</b><br>mit Schoko-Nusscrumble und Joghurteis                        |           | 12,00 € |
| <b>Geeistes Melonensüpple</b><br>mit pochiertem Weißweinpflirsich<br>und warmem Kokosnusskuchen                             |           | 12,00 € |
| <b>Klein und Fein</b><br>Geeister Espresso mit einer Kugel Espressois mit Haselnusskrokant<br>und Baileysschaum             |           | 7,00 €  |
| <b>Affogato</b><br>Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso                                                          |           | 7,00 €  |
| <b>Holzhacker</b><br>Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen<br>ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne                     |           | 9,00 €  |
| <b>Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel</b>                                                                             |           | 10,00 € |
| Bourbon Vanille Eiskrem*, Espressois Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen,<br>Zitronensorbet, Himbeersorbet |           |         |
|                                                                                                                             | pro Kugel | 4,00 €  |
| Hausgemachtes Sorbet/Eis                                                                                                    | pro Kugel | 4,50 €  |
|                                                                                                                             | mit Sahne | 1,50 €  |
| * = mit Farbstoff                                                                                                           |           |         |
| <b>Unsere Weinempfehlung zum Dessert</b>                                                                                    |           |         |
| 2020 Gelber Muskateller Weingut Aufricht                                                                                    | 0,1 l.    | 8,00 €  |



## ***Aperitifempfehlung***

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“                                                      | 8,00 € |
| Holunder-Spritzer <i>alkoholfrei</i> , erfrischend, eisgekühlt                               | 6,00 € |
| Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung<br>Sparkling Aperio aus roten, Südtiroler Äpfeln  | 7,00 € |
| Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris)<br><i>Weingut Vollmayer</i> | 8,00 € |
| Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach                          | 8,00 € |

## ***Weinempfehlung***

### **Dr. Loosen Riesling Knochen trocken**

#### ***Privatweingut Dr. Loosen Bernkastel / Mosel***

Durchgeogorener Riesling mit einzigartiger Stilistik,  
mit besonderem Geschmack nach Birne, Limette und grünem Apfel

|                 |         |
|-----------------|---------|
| 0,2 l.          | 9,00 €  |
| Flasche 0,75 l. | 30,00 € |

### **Zu jeder Zeit Weiss**

#### ***Privatweingut Fritz Waßmer Bad Krozingen/Schlatt - Baden***

Sehr angenehmer Weißwein. Blumig, frisch, fruchtig mit komplexen  
floralen Aromadüften und geradliegender Mineralität.

|                |         |
|----------------|---------|
| 0,2 l          | 9,00 €  |
| Flasche 0,75 l | 30,00 € |

## ***Unsere Vorspeisen***

|                                                                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tagessuppe                                                                                                                 | 8,00 €  |
| Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing                                                                             | 8,00 €  |
| Hegauer Bruschetta<br>mit hausgemachtem Focaccia, cremiger Burrata<br>Basilikumpesto und Rauke                             | 17,00 € |
| Beef Tatar<br>mit gebackenen Parmesan-Karoffelkrapfen, Kräutermayonnaise<br>und wilden Blattsalaten in Kräutervinaigrette  | 19,00 € |
| Carpaccio vom Bresaola „Della Valtellina“<br>mit gebratenen Rotgarnelen, Parmesanspähnen<br>und marinierten bunten Tomaten | 19,00 € |

## ***Unser Saison-Menü***

Carpaccio vom Bresaola „Della Valtellina“  
mit gebratenen Rotgarnelen, Parmesanspähen  
und marinierten bunten Tomaten

\*\*\*\*\*

Filet vom Milchkalb  
rosa gebraten, auf frischen Pfifferlingen a la Creme  
Gemüse vom Markt  
und hausgemachten Spätzle  
Hauptgang 40,00 €

\*\*\*\*\*

Geeistes Melonensüpple  
mit pochiertem Weißweinpflirsich  
und warmem Kokosnusskuchen

\*\*\*\*\*

66,00 €

## ***Unser Vegetarisches Menü***

Hegauer Bruschetta  
mit hausgemachtem Focaccia, cremiger Burrata  
Basilikumpesto und Rauke

\*\*\*\*\*

Spinat-Pecorino Nocken  
in Salzeibutter geschwenkt, auf fruchtigem Tomatensugo,  
gerösteten Pinienkernen,  
und sautierten bunten Zucchini

\*\*\*\*\*

Tartelette mit Mascarponecreme und heimischen Beeren  
mit Schoko-Nusscrumble und Joghurteis

50,00 €

## ***Hauptgänge***

### **Wiener Schnitzel**

30,00 €

Klassisch vom Kalbsrücken  
mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken,  
dazu Pommes-Frites und gemischter Salatteller

### **Zweierlei vom heimischen-Strohschwein**

33,00 €

Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle  
in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt  
und hausgemachten Spätzle

### **Zwiebelrostbraten vom Weiderind**

35,00 €

Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln,  
Gemüse vom Markt und Pommes-Frites

### **Dry Aged Entrecote vom Bodensee-Rind 350 gr. +**

40,00 €

rassig vom Grill, hausgemachter Kräuterbutter, Knoblauchtunke  
und Pommes-Frites

**Lammrückenfilet**

40,00 €

rosa gebraten, mit frischen Pfifferlingen auf Rosmarinjus  
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

**Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“**

43,00 €

mit gegrillten Riesengarnelen, an getrüffelter Portweinreduktion,  
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

**Gebratenes Duo vom Seeteufel und Island-Lachs**

36,00 €

an feinem Safransößle, Gemüse vom Markt  
und schwarzen Pulpo-Gnocchi

**Spinat-Pecorino Nocken**

26,00 €

in Salzeibutter geschwenkt, auf fruchtigem Tomatensugo,  
gerösteten Pinienkernen und sautierten bunten Zucchini

**Salatplatte „Rustika“**

26,00 €

mit rassig gebratenen Filetspitzen vom Rind und Kalb,  
hausgemachter Kräuterbutter und kleinem Pommes-Gläsle

**Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing**

32,00 €

mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet,  
Riesengarnelen mit verschiedenen Dipps  
und kleinem Pommes-Gläsle

Eglifilet im Bierteig gebacken

26,00 €

mit Hegauer Kartoffelsalat  
und hausgemachter Kräutermayonnaise

Kalbsschnitzel Wiener Art in Butter gebacken

26,00 €

mit Hegauer Kartoffelsalat  
und hausgemachter Kräutermayonnaise

## **Dessert**

|                                                                                                                             |           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| <b>Abgeflammte Creme Brûlée „Maison,,</b>                                                                                   |           | 7,00 €  |
| <b>Tartelette mit Mascarponecreme und heimischen Beeren</b><br>mit Schoko-Nusscrumble und Joghurteis                        |           | 12,00 € |
| <b>Geeistes Melonensüpple</b><br>mit pochiertem Weißweinpflirsich<br>und warmem Kokosnusskuchen                             |           | 12,00 € |
| <b>Klein und Fein</b><br>Geeister Espresso mit einer Kugel Espressois mit Haselnusskrokant<br>und Baileysschaum             |           | 7,00 €  |
| <b>Affogato</b><br>Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso                                                          |           | 7,00 €  |
| <b>Holzhacker</b><br>Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen<br>ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne                     |           | 9,00 €  |
| <b>Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel</b>                                                                             |           | 10,00 € |
| Bourbon Vanille Eiskrem*, Espressois Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen,<br>Zitronensorbet, Himbeersorbet |           |         |
|                                                                                                                             | pro Kugel | 4,00 €  |
| Hausgemachtes Sorbet/Eis                                                                                                    | pro Kugel | 4,50 €  |
|                                                                                                                             | mit Sahne | 1,50 €  |
| * = mit Farbstoff                                                                                                           |           |         |
| <b>Unsere Weinempfehlung zum Dessert</b>                                                                                    |           |         |
| 2020 Gelber Muskateller Weingut Aufricht                                                                                    | 0,1 l.    | 8,00 €  |