

Aperitifempfehlung

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

Weinempfehlung

Nacker Rosè

Privatweingut Clauß Nack/Lottstetten am Bodensee

Von Hand gelesener Rosè, trocken,

Vereint frische Noten mit einer feinen Würze, harmonisch, gut Strukturiert,

0,2 l. 9,00 €

Flasche 0,75 l. 30,00 €

Petit Chablis

Simonnet-Fabvre APC Grand Vin de Burgund, Yonne, France

Sehr angenehmer Chardonnay. Blumig, fruchtig mit komplexen
floralen Aromadüften und anhaltendem Abgang.

0,2 l 11,00 €

Flasche 0,75 l 39,00 €

Unsere Vorspeisen

Tagessuppe	8,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	8,00 €
Cremige Burrata auf marinierten Tomaten, Basilikumousse, Rauke und Balsamicokaviar	17,00 €
Beef Tatar mit gebratenen Riesengarnelen, Bärlauchmayonnaise und wilden Blattsalaten in Kräutervinaigrette	19,00 €
Gebackene Pankosticks vom Island Lachsfilet auf gepickeltem weißem Spargel und zweierlei Kimchi	19,00 €

Unser Saison-Menü

Gebackene Pankosticks vom Island Lachsfilet
auf gepickeltem weißem Spargel
und zweierlei Kimchi

Rosa gebratener Maibock-Rücken
an kräftiger Wildglace, sautierten Portobello-Pilzen
Gemüse vom Markt
und Nussspätzle
Hauptgang 40,00 €

Süßes Blätterteigbun
mit Pistazienmousse gefüllt, Schneble`s Erdbeeren
und erfrischendem Erdbeersorbet

66,00 €

Unser Vegetarisches Menü

Cremige Burrata
auf marinierten Tomaten, Basilikumousse,
Rauke und Balsamicokaviar

Bärlauchflädle
mit badischem Spargel und leichtem Bergkäse gefüllt
auf Sauce Hollandaise, Gemüse vom Markt
und Schnittlauchöl

Grießflammerie
mit marinierten Erdbeeren und Zitronensorbet

48,00 €



Heimischer Spargel
Königliches Gemüse

1 Portion frischer Stangenspargel mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise und geschwenkten Drillingskartöffele	28,00 €
- mit panierten in Butter gebackenen Kalbsrückenplätzle	38,00 €
- mit gegrilltem Tagesfisch	40,00 €
- mit gegrilltem Rumpsteak	40,00 €
- mit gegrilltem Rinderfiletsteak	44,00 €

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	
Gebratenes Lammrückenfilet	40,00 €
unter der Bärlauchkruste, an Kräftiger Rotweinjus, sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt und und gratinierten Rahmkartoffeln	
Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“	43,00 €
mit gegrillten Riesengarnelen, an getrüffelter Portweinreduktion, Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln	

Dry aged Ribeyesteak von der Bodenseefärs 40,00 €
Rassig vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter,
Knoblauchtunke und Pommes-Frites

Gebratenes Filet vom Seeteufel 38,00 €
auf geschwenkten Triangoli mit Pecorino und Spargel,
feinem Bärlauchsößle und Gemüse vom Markt

Bärlauchflädle 26,00 €
mit badischem Spargel und leichtem Bergkäse gefüllt
auf Sauce Hollandaise, Gemüse vom Markt
und Schnittlauchöl

Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing 32,00 €
mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet,
Riesengarnelen mit verschiedenen Dipps
und kleinem Pommes-Gläsle

Dessert

Abgeflamnte Creme Brûlée „Maison,,	7,00 €
Grißflammerie mit marinierten Erdbeeren und Zitronensorbet	12,00 €
Süßes Blätterteigbun mit Pistazienmousse gefüllt, Schneble`s Erdbeeren und erfrischendem Erdbeersorbet	12,00 €
Klein und Fein Geeister Espresso mit einer Kugel Espressois mit Haselnusskrokant und Baileysschaum	7,00 €
Affogato Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso	7,00 €
Holzhacker Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne	9,00 €
Erdbeerbecher Schneble`s Erdbeeren, mit zartschmelzendem Vanilleeis Erdbeersoße und Sahne	10,00 €
Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel	10,00 €
Bourbon Vanille Eiskrem*, Espressois Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen, Zitronensorbet, Himbeersorbet	
	pro Kugel 4,00 €
Hausgemachtes Sorbet/Eis	pro Kugel 4,50 €
	mit Sahne 1,50 €
* = mit Farbstoff	
Unsere Weinempfehlung zum Dessert	
2020 Gelber Muskateller Weingut Aufricht	0,1 l. 8,00 €