

Unsere Aperitif Empfehlung

Aperitivo Rosato neun
Aperitivo Rosato, Sekt, Mineralwasser, Basilikum

Alkoholfreier-Waldmeister-Spritz neun
Waldmeistersirup, Alkoholfreier Gin, Tonic und Limette

Unsere Weinempfehlung

Bio Riesling Gutslage  0,2l neun
Riesling, QbA trocken 0,1l vier fünfzig
Weingut Vollmayer, Hohentwieler Elisabethenberg, Bodensee, Baden

Bio Cuvee Cabernet Berglage 0,2 zwölf
Cabernet Dorsa/Cabernet Cortis, QbA trocken 0,1 sechs
Weingut Vollmayer, Hilzingen am Hohentwiel, Bodensee, Baden

Flair-Menü

ab 2 Personen

Warmgeräucherte Wutachtäler Lachsforelle
mit Honig-Senf-Sauce, Kartoffelpuffer und Salatbukett

Klare Ochsenbouillon
mit Wurzelgemüse und Spinat-Kalbsmaultäsche

Tandoori-Ofenhühnchen
in Limettensauce
mit violetter Karottenpüree, Pakchoi
und orientalischem Pilaw-Gewürzreis

Süßer Hefezopfknödel
mit Boskop-Apfelkompott, Zimt-Zucker
und hausgemachtem Mohnis

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig
fünfzig

Vegetarisches Flair-Menü

ab 2 Personen

Bunter Gartensalat
mit Sprossen und Kernen

Lauchcremesuppe mit brauner Butter
und Schwarzbrotcroutons

Vegane gebackene Kichererbsen-Panelle
mit Petersilien-Zitrussalat
und sizilianischem Caponatagemüse

Caramelköpfe mit Bananensorbet
Beeren und Mandeltouille

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünzig
vierzig

Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen	neun
Warmgeräuchertes Wutachtäler Lachsforellenfilet mit Honig-Senf-Sauce Kartoffelpuffer und Salatbukett	sechzehn
Hirsch-Carpaccio mit Bärlauchpesto Parmesan und Pflücksalat	siebzehn

Suppen

Klare Ochsenbouillon mit Wurzelgemüse und Spinat-Kalbsmaultäschle	neun
Lauchcremesuppe mit brauner Butter und gebratener Riesengarnele	zwölf

Hauptgänge Fisch

Gebratene Schwarzwald Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

achtundzwanzig

Gebratenes Zanderfilet „Konstanzer Art“
mit Riesling Sauce, Steinchampignons
Gemüserauten, Blattspinat und feinen Nüdeli

vierunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb
mit kaltgerührten Preiselbeeren
und Kartoffelsalat oder Pommes Frites
Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis

zweiunddreißig

Lammhüfte mit Tomaten-Olivenkruste
jungem Gemüse
und Kräuter-Krapfen

vierunddreißig

Tandoori-Ofenhähnchen
in Limettensauce
mit violetter Karottenpüree, Pakchoi
und orientalischem Pilaw-Gewürzreis

dreißig

Hauptgänge Vegetarisch

Käspressknödel mit Graukäse
buntem Frühlingsgemüse
und Bärlauchsauce

sechszwanzig

Vegane gebackene Kichererbsen-Panelle
mit Petersilien-Zitrussalat
und sizilianischem Caponatagemüse

sechszwanzig

Omas Küche

Kalbsfleischküchle aus der Pfanne
mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse
und Eierspätzle

zweiundzwanzig

„Badischer Sauerbraten“
Gebeizte und geschmorte Ochsen Schulter
mit Preiselbeer-Kompott, Blaukraut
und Schwarzbrotknödel

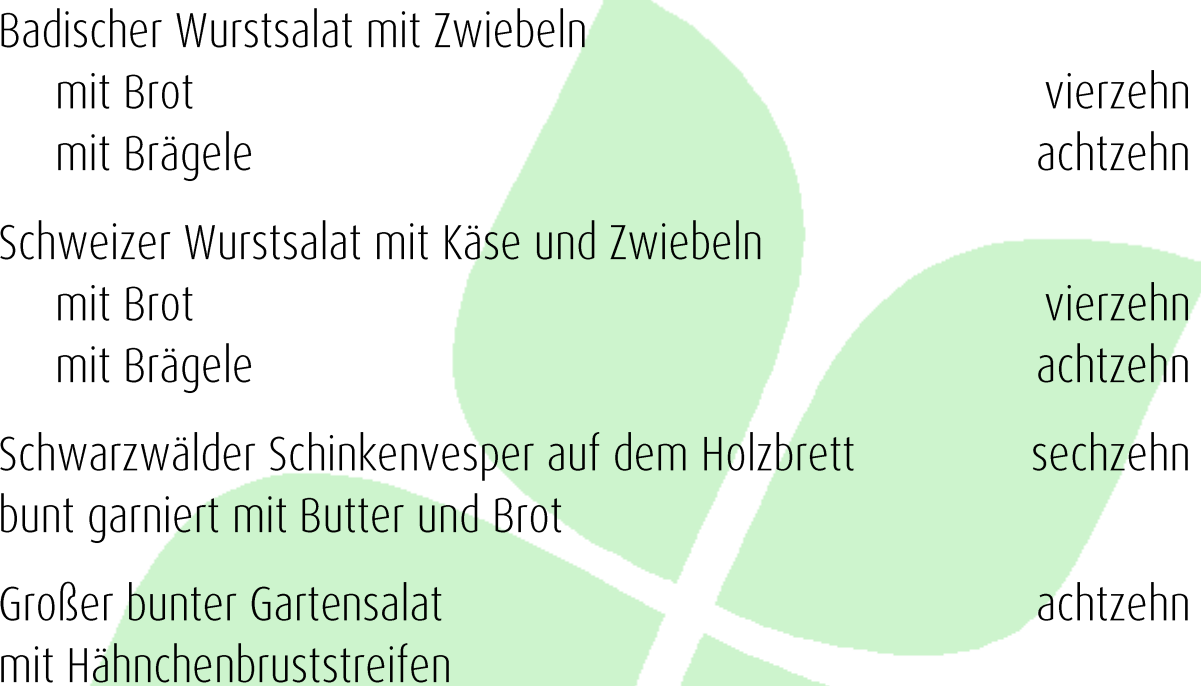
sechszwanzig

Eschinger Hirschleber
mit Salbei und Lardo, Balsamico-Zwiebeln
Blattspinat und Römische Nocken

sechszwanzig

Traditionelle Vesper-Zeit

Montag bis Donnerstag



Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln mit Brot mit Brägele	vierzehn achtzehn
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln mit Brot mit Brägele	vierzehn achtzehn
Schwarzwälder Schinkenvesper auf dem Holzbrett bunt garniert mit Butter und Brot	sechzehn
Großer bunter Gartensalat mit Hähnchenbruststreifen	achtzehn

Desserts

„Rüblikuchen“ mal anders mit Karottensorbet, Vanillecreme, Baiser und hausgemachtem Haselnusseis	zwölf
Süße Hefezopfknödel mit Boskop-Apfelkompott, Zimt-Zucker und hausgemachtem Mohnis	zwölf
Caramelköpfe mit Bananensorbet Beeren und Mandeltouille	zwölf
Variation hausgemachter Sorbets	zehn
Gemischtes Eis mit Sahne (Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim)	neun
Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)	vier
Kugel hausgemachtes Sorbet	vier