



## KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Saibling-Ricottaröllchen mit rotem Mangoldsalat  
an Acai-Beerendressing  
11,90

Lammschinken mit schwarzen Oliven  
auf buntem Spargelsalat in Radieschenvinaigette  
12,50

Geräucherte Paprikacrème mit Ziegenkäse  
Frühlingsblütenhonig und Rucolasalat  
11,50

## KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat  
in feinwürzigem Joghurtdressing  
5,00

Bunte Blattsalate  
mit ligurischem Balsamico-Olivenöldressing  
5,20

Bunter Frühlingsalat  
mit Maracujadressing, Rucola, Sprossen, Spargel  
und gebackenem bayerischen Landhähnchen  
13,90

Salat „Kretzergrund“  
knackige Blattsalate in Minzdressing  
mit über Buchenholz geräucherten Bodenseefischen  
13,90



## HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon  
mit Liebstöckelblätter  
4,90

Legierte Kresseschaumsuppe  
mit gebackenem Grießknödel  
6,20

"Moqueca Baiana"  
Der brasilianische Fischeintopf auf unsere Art  
mit Meeres- und Bodenseefischen, Tomaten, Kokosmilch  
9,80

## WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Cremiges Carnarolisotto an roter Paprikasauce  
mit gebratenem Spargel und Grana Padano  
als Vorspeise 10,90 als Hauptgang 16,90

Saltimbocca vom Bodenseefelchenfilet  
mit Frühlingslauch und Linguini  
13,80

Geschmortes Maishähnchen und Riesengarnele  
in Zitronen-Mangosauce  
mit Zuckerschoten und Jasminreis  
13,50



## SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Kretzerfilets vom Fischer Walter Rau  
und Thunfisch, serviert mit Hummerbuttersauce  
mediterranem Gemüse und Bärlauchnudeln  
22,50

Zanderfilet in Rucolaschaumsauce  
dazu buntes Wurzelgemüse und Safranrisotto  
20,90

Filet von der Regenbogenforelle an Sauerampfersauce  
mit Spargel und Frühlingskräuterkartoffeln  
19,90

## TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Schweinemedallions in einer Pinien-Kerbelkruste  
serviert mit buntem Frühlingsgemüse und Spätzle  
19,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Butter gebraten  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren  
20,50

Rumpsteak vom Dry Aged Beef mit geräucherter BBQ-Butter  
dazu Balsamicogemüse und Rosmarinkartoffeln  
21,90

Provencalischer Lammeintopf und Lammkoteletts  
mit Oliven, getrockneten Tomaten  
Stangensellerie und Salbeignocchis  
19,80



## SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Zart schmelzendes Frühlingskräuterparfait auf Erdbeer Daiquiri Crème	8,90
Mousse von der Rubyschokolade mit Mangokonfit	9,20
RhabarberIngwermuffin und cremiges Sauerrahmeis	8,80
Café Gourmand - Ein Espresso mit kleinen Leckereien	7,50
Erlasene Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen	8,90

## DAS KLEINE EINMALEINS ZUR SPEISEKARTE

**Acai Beeren** - Früchte der am Amazonas beheimateten Kohlpalme. Sie sind reich an Antioxidantien, Vitaminen, Mineralien und essentiellen Fettsäuren.

**Carnaroli** - Dieser Reis stammt aus dem Piemont. Er wächst in der Provinz Vercelli, dem Herzen des Reisanbaus in der norditalienischen Po-Ebene. Dort wird er meist in ökologischer Landwirtschaft mit viel Liebe und Erfahrung hergestellt.

**Jasminreis** - Im Nordosten Thailands liegt die Provinz Yasothon. Diese wird oft als die Wiege des Jasminreis bezeichnet. Inzwischen wird dieses Getreide aber auch in Laos, Vietnam sowie Italien angebaut. Der Jasminreis zählt zu den wenigen Reissorten, die einen leichten Eigengeschmack mitbringen und gehört wie der Basmati zur Kategorie Duftreis.

### **Daiquiri**

Klassischer kubanischer Cocktail auf der Basis von weißem Rum, Limettensaft und Zuckersirup. Angeblich der Lieblingsdrink von Ernest Hemingway.

### **Ruby Schokolade**

Nach Milch- und weißer Schokolade, ist Ruby die größte Innovation seit über 80 Jahren. Dieses Geschenk von Mutter Natur überrascht und verwirrt zugleich. Diese Kakaobohne verwandelt sich in eine komplett neue Schokolade mit natürlicher, pinker Farbe und einem intensiven Geschmack nach Früchten und roten Beeren.