



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Mousse vom geräucherten Saibling
Zucchinicarpaccio | Limonen-Pinienpesto
14

Original Serranoschinken
Wildkräuter | Pfifferlinge | geeiste Guacamole
15

Schafskäsesalat | Melone | Gurke | Paprika | Oliven
Holunderblütendressing
14

KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat
feinwürziges Joghurtdressing
6

Bunte Blattsalate
ligurisches Balsamico-Olivenöldressing
6

Bunter Sommersalat
Joghurt-Kirschdressing | Rucola | Sprossen
gebratene Putenbruststreifen
15

Salat "Kretzergrund"
knackige Blattsalate | Waldheidelbeerdressing
Seefische im Buchenholz geräuchert
15

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet



HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon | Kräuterflädle

6

Reichenauer Gemüseintopf
Bodenseefische vom Fischer Rau | Brotchips

13

WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Cremiges Pilzrisotto | Sommerkräutersauce
gehobelter Grana Padano | Salbeistroh
als Vorspeise 13 als Hauptgang 19

Medaillon vom Seeteufel | Riesengarnele
Limonenblattsauce | mediterranes Gemüse | Linguini

16

Indisches Chicken Vindaloo Curry
Paprika | Kirschtomaten | Basmatireis

15

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet



SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Zanderfilet | Tomaten-Kokossauce

Zuckermais | Erbsenrisotto

24

Forellenfilet | Rieslingsauce

Meerrettich | Wurzelgemüse | Kräuterkartoffeln

22

Makrelenfilet | geschmorter Pfirsich | Orange

rote Zwiebeln | Rucolapappardelle

25

TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Schweinemedallions | Wildblütenbutter

Bohngemüse | Spätzle

22

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

23

Boeuf Bourguignon

Geschmortes Rindfleisch | Jungbullenfilet

Burgundersauce | getrocknete Tomaten | Oliven

Jungzwiebel | gebackene Polentanocken

26

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet



SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Erdbeer-Caipirinhaparfait Mangocreme	10
Mousse von belgischer Vollmilchschokolade eingelegte Kirschen	10
Café Gourmand – Ein Espresso mit kleinen Leckereien	8
Erlesene Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen	12

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet

DAS KLEINE EINMALEINS ZUR SPEISEKARTE

Serranoschinken... ist ein luftgetrockneter spanischer Schinken. Die Bezeichnung Serrano ist abgeleitet von sierra, dem spanischen Wort für Gebirge. Ursprünglich reifte Serrano-Schinken an der frischen Bergluft.

Guacamole... ist ein Avocado-Dip aus der mexikanischen Küche. Das Wort Guacamole stammt von dem Azteken Wort "ahuacamolli" ab, was so viel wie "Avocadosoße" bedeutet. Die Guacamole besteht hauptsächlich aus zerdrückten Avocados, Zitronen- oder Limettensaft, gehacktem Koriander und Salz. In manchen Rezepten werden der Guacamole auch noch Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, grüne Chilis oder Tomatenwürfel zugefügt.

Grana Padano... ist ein langsam reifender Kuhmilchkäse aus der Po-Ebene. Er gehört neben Parmesan und Mozzarella zu den bekanntesten und beliebtesten Käsesorten Italiens.

Vindaloo Curry... ist ein beliebtes, scharfes indisches Gericht. Es entstand in der Stadt Velha Goa, die fast 450 Jahre die Hauptstadt der Kolonie Portugiesisch-Indien war. Die Portugiesen brachten eine typische Zubereitungsart für Schweinefleisch mit: Das Marinieren in Wein, Knoblauch und Gewürzen, auf Portugiesisch Carne em vinha de alhos. Seit dem 20. Jahrhundert, seit dem Rückzug der Portugiesen aus Goa, wird heute allerdings anstelle des Schweinefleischs meist Geflügel oder Lamm verwendet.

Sämtliche Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer