

Aperitifempfehlung

Martini bianco mit Eis und Zitrone	5 cl	5,--
Muskatrollingersekt Rosé	0,1 l	6,50
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	0,1 l	9,80
Cluss-Kellerpils vom Fass als Aperitif	0,1 l	1,70
San Bitter mit Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	4,80

Weinempfehlung

2015 Weißburgunder 1 Lillie trocken Weingut Aufrecht, Meersburg/Stetten	0,1 l	4,70
--	-------	------

Menüempfehlung

Carpaccio vom Rind
mit Grana Padano und Rucola

aaa

Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt
an Salbeibutter

aaa

Seeteufel im Speckmantel gebraten
auf kleinen Berglinsen,
dazu Kartoffelpüree und Lauchzwiebel

aaa

Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren,
Vanillesauce und Amaretti Brösel

aaa

Espresso

€ 54,-- / ohne Vorspeise € 41,--

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	7,50
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	9,50
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	14,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	14,--
Kalbsbries gebraten auf Berglinsen mit kleinem Salatbouquet	16,--
Seeteufel im Speckmantel auf kleinen Berglinsen mit Kartoffelpüree und Lauchzwiebel	17,--

Suppen

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	8,50
Tomatensuppe natur mit Croûtons	6,--
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	5,50

Vegetarische Gerichte

Asiatisches Wokgemüse mit Basmatireis und Thaicurrysauce	15,--
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	16,--

Hauptgerichte

Seeteufel im Speckmantel gebraten auf kleinen Berglinsen, dazu Kartoffelpüree und Lauchzwiebel	30,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	26,--
Lammhüfte in Scheiben mit Rosmarin rosa gebraten dazu Kräuterjus, grüne Bohnen und Röstkartoffeln	26,--
Maispoularde auf Wokgemüse mit Thaicurrysauce und Basmatireis	25,--
Kalbsbäckle geschmort in Burgundersauce auf Berglinsen mit Spätzle	23,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	22,--
Kalbsrückensteak mit Shi-Take Pilze und Rotweinsauce dazu verschiedenes Gemüse und feine Nudeln	28,--
Kalbskotelett paniert mit großem Salatteller	26,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle dazu verschiedene Salate	26,--
Rostbraten von der Hochrippe mit Spätzle und verschiedenen Salaten	26,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedenen Salaten	26,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	21,--