

Spargelzeit

Spargellieferant: Scherp Opfingen & Duventaester Moos

Portion Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise ² oder zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln

300g geschält € 25,50

150g geschält € 14,50

dazu servieren wir wahlweise gerne dazu

- Portion gekochter Schinken ⁸ € 7,50

- Zwei Schweinemedallions € 12,50

- Gebratenes Zanderfilet ³ € 12,50

Einzelpreise gelten ausschließlich in Verbindung mit Portion Spargel.

Hausgemachte Spargelcremesuppe^{1,2,5}
mit Kartoffelstroh und Sahne

€ 8,90

Wildkräutersalat
mit gebratenem Spargel und Sprossen*

€ 15,50

Zitronen-Risotto mit weißem und grünem Spargel,
geschmolzenen Tomaten, Rucola
und Parmesan ⁵ (**vegetarisch**)

€ 24,50

Spargel im Crêpes Mantel
mit Kräuter Hollandaise und Kartoffeln^{1,2,5}
(**vegetarisch**)

€ 22,50

Saiblings Filet gebraten mit Spargel,
Butter und Kartoffeln^{2,5}

€ 38,50

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg



Suppen

Rindfleischsuppe mit Flädle^{1,2} und Peterle

€ 8,90



Unsere Bodenseefischsuppe mit Aioli und Brotchip¹

€ 11,50

Hausgemachtes
Spargel Creme Süsschen
mit Kartoffelstroh⁵

€ 8,90



Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat
mit gerösteten Kernen^{4,5,7}

€ 6,90



Wildkräutersalat mit
gebratenem Spargel und Sprossen⁷ *

€ 15,50

Zweierlei Melone *mit rohem Schinken
und Salat Bouquet

€ 14,50

Tomate mit Büffelmozzarella*, Basilikum Pesto,
Rucola und Parmesan^{*2,5,7}

€ 14,50

**1 Gluten, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Nüsse, 5 Milch, 7 Senf, 8 enthalten Sulfite,
9 mit Konservierungsstoffen, 10 mit Farbstoff, 11 mit Antioxidationsmittel
Mit * gekennzeichnete Gerichte sind überregionale Produkte**

Salat Gerichte

Gemüse- & Obstlieferant: Duventaester Moos & Fruchthof Konstanz

Salatvariation
mit Blattsalaten und Rohkost der Saison ^{5,7}

€ 14,80



Salatvariation mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
mit gebratenem Zanderfilet ^{3,5}

€ 21,50

Salatvariation mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
mit Zanderknusperle¹² und Sauce Remoulade ^{1,2,3,5,8}

€ 21,00

Salatvariation mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
mit Mais-Hänchen und Sweet Chilisoße ⁹

€ 21,00

Salatvariation mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
Maultaschen ^{2,1,3} / Bratenjus / Röstzwiebeln
Kartoffelsalat ^{5,7}

€ 19,50



Wurstsalat
mit Zwiebeln, Essiggurke, Ei ^{2,7,8}

€ 14,50



Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler Käse, Essiggurke, Ei ^{2,5,7,8}

€ 15,50



1 Gluten, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Nüsse, 5 Milch, 7 Senf, 8 enthalten Sulfite,
9 mit Konservierungsstoffen, 10 mit Farbstoff, 11 mit Antioxidationsmittel
Mit * gekennzeichnete Gerichte sind überregionale Produkte

Fleisch Gerichte

Unser Fleischlieferant ist Otto Müller Konstanz

Schweinemedallions mit
Kräuter Rahmsoße
und hausgemachten Kräuterspätzle^{1,2,5}

€ 24,50



Maishähnchenbrust
mit Kräuterfarce gefüllt
dazu Pesto Nudeln und leichter Zitronensoße^{1,2,5}

€ 25,50



Zwiebelrostbraten mit hausgemachten
Röstzwiebeln Spätzle und Jus ^{1,2,10}

€ 32,50

Rumpsteak mit Pommes und
hausgemachter Kräuterbutter ⁵

€ 32,50

1 Gluten, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Nüsse, 5 Milch, 7 Senf, 8 enthalten Sulfite,
9 mit Konservierungsstoffen, 10 mit Farbstoff, 11 mit Antioxidationsmittel
Mit * gekennzeichnete Gerichte sind überregionale Produkte

Fisch Gerichte

Unser Fischlieferant ist Fischerei Dietrich, Öhningen und Fisch Koch, Reichenau

Fischvariation Strandcafe*
gebratene Zander und Saiblings Filet^{3,5}
mit Garnele auf Blattspinat dazu
Riesling Soße und Butterkartoffeln

€ 35,50

Lachsforellen Filet mit Gemüsestreifen in Riesling Rahmsoße
und leichtem Zitronenrisotto^{3 5*}

€ 33,50

Vegetarische Gerichte

Zitronen Risotto mit Frischem grünen und weißem Spargel
geschmolzenen Tomaten,
Rucola und Parmesan^{1,5*}

€ 24,50

Bandnudeln mit Basilikum Pesto^{2,5,1}
geschmolzenen Tomaten
und Parmesan*

€ 21,50

1 Gluten, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Nüsse, 5 Milch, 7 Senf, 8 enthalten Sulfite,
9 mit Konservierungsstoffen, 10 mit Farbstoff, 11 mit Antioxidationsmittel
Mit * gekennzeichnete Gerichte sind überregionale Produkte

Dessert

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{5*}

€ 4,80

Hausgemachte Crème Brûlée ^{2,5}
mit Obstgarnitur *

€ 8,50

Apfelstrudel / Vanilleeis,
Vanillesauce^{1,2*} / Sahne¹

€ 9,20

Joghurtmousse auf Duett von
Mango* und Erdbeere ^{2,5}

€ 7,50



Eisbecher

Wir servieren Ihnen Mövenpick – Eis

Gemischtes Eis / Sahne	€ 7,00
1 Kugel Vanilleeis/ Sahne / Eierlikör	€ 5,60
Eiskaffee/Eisschokolade / Sahne	€ 6,80
Vanilleeis / Sahne / heißer Schokoladensauce	€ 8,70
Vanilleeis / Sahne / heiße Himbeeren	€ 8,70
Sanfter Engel (Orangensaft, Vanilleeis / Sahne)	€ 6,00
Walnuss Becher	
Vanille-, Walnuss-, Karamelleis/ Sahne/ Karamellsauce Walnüsse	€ 8,50
Schwarzwaldbecher	
Vanille- und Schokoladeneis / Schattenmorellen / Kirschwasser / Sahne	€ 8,50
Karamellbecher	
Vanille-, Schokolade-, Karamelleis/Sahne/Karamell Sauce; Mandelblättchen	€ 8,50
Eierlikörbecher	
Vanille-, Schokoladen- und Walnusseis / Eierlikör / Sahne	€ 8,70
2 Kugeln Espresso-Krokant-Eis mit Baileys und Sahne	€ 7,50

**1 Gluten, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Nüsse, 5 Milch, 7 Senf, 8 enthalten Sulfite,
9 mit Konservierungsstoffen, 10 mit Farbstoff, 11 mit Antioxidationsmittel
Mit * gekennzeichnete Gerichte sind überregionale Produkte**