

Gutes vom See Menü

Hausgemachte Kürbisrahmsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und
Kürbisöl ^G,
€ 7,80



Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße
Wirsinggemüse und Bratkartoffeln ^{G,O,M}
€ 29,50

2 Zwetschgenknödel mit
Vanillesoße und Sahne ^{A,G,C,E,I}
€ 7,50

Menüpreis € 42,50

Weinempfehlung

Unsere besondere Weinempfehlung

Weißwein

2023 Vollmayer Höhenrausch
Weißwein Cuvée
Weingut Vollmayer
Elisabethenberg
Baden- Bodensee

0,1 l € 4,50

0,2 l € 8,90

Flasche 0,75l € 31,00

Suppen

Rinderkraftbrühe ^{G,C,A,,L}
mit Kräuterflädle
€ 7,90



Hausgemachte Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl^{G,L,A}
€ 7,80

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat ^{M,G}
mit gerösteten Kernen
€ 7,00



Wildkräutersalat
mit lauwarm marinierten Kürbiswürfeln,
Trauben und Walnüssen ^{E,2,M}
€ 14,50

Rote Beete Carpaccio
mit 2 lauwarmen Ziegenkäse Taler ,
Blattsalat und Himbeerdressing ^{M,,G}
€ 15,90

Vegetarische Gerichte

Veganes Gemüsecurry
mit Reis und Rucola ^{1,2}
€ 23,50

Frische Tagliatelle
mit Spinat, Kürbis und Tomaten
in Kürbisrahm sowie gebackener Ruccola
und Parmesan ^{A,,L,G}
€ 23,90

Fischgerichte

Fischlieferanten sind Dietrich, Öhningen und Koch, Insel Reichenau

Fischvariation ^{D,G}
Filets von Saibling, Zander, Lachsforelle
Riesling-Sauce, Blattspinat, Kartoffeln
€ 32,50

Gebratenes Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut
mit Salzkartoffeln ^{D,G,O,7,11}
€ 31,50

Wolfsbarschfilet gebraten
auf Süßkartoffelpüree
mit Kaiserschoten und Safransoße ^{D,L,G}
€ 34,50



Fleischgerichte

Tafelspitz vom Rind
mit Wirsinggemüse und Bratkartoffeln ^{G,O,M}
€ 29,50



Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken ^{1,C,G,A}
Röstzwiebeln, Rotweinsauce und
hausgemachte Spätzle
€ 34,50

gebratene Maishähnchenbrust
auf gebackenem Gemüse mit Zwiebelsoße
und Süßkartoffel Pommes¹
€ 26,50

Rinder Burger
mit Cocktailsoße, Blattsalat
Tomate, Gurke, geschmolzene Zwiebel und Pommes^{A,G,M,1,2}
€ 23,50

220g Rumpsteak vom Grill
mit Süßkartoffel Pommes
und Kräuterbutter^{M,G}
€ 33,50

Salat-Variationen

Salatvariation ^{A,G}
mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
€ 14,80



Salatvariation mit Blattsalaten und Rohkost der Saison ^{A,M,D,I,G}
dazu gebratenes Zanderfilet
€ 22,50

Salatvariation mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
dazu Zanderknusperle¹² und Sauce Remoulade ^{G,A,C,D,2,1}
€ 22,50

Herbstliche Salatbowl mit gebackener Kürbisecke
Süßkartoffel Pommes und Sweet-Chilli Dip ^{2,M,3,G}
€ 19,80

Maultaschen mit Bratenjus und Röstzwiebeln
an Salatbouquet und Kartoffelsalat ^{A,C,G,2,3,L}
€ 19,50

Salatvariation mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
dazu gebratene Maishähnchenbrust mit Sweet Chili Dip ^{G,1,2,M}
€ 22,50

Wurstsalat
mit Zwiebeln, Essiggurke, gekochtem Ei ^{C,O,2}
€ 14,50
oder Schweizer mit Emmentaler Käse Ei ^{C,O,G,2}
€ 15,50



Dessert oder „kleines Süßes“

Affogato

Heißer Espresso mit Vanilleeis ^{1,1,0}

€ 5,20

Baileys auf Espresso Eis

1 Kugel Espresso-Krokant Eis
mit Baileys und Sahne ^{3,1,2,G}

€ 5,40

Eierlikör auf Eis

1 Kugel Vanille oder Schokoladeneis
mit Sahne und Eierlikör ^{G,1,2,3}

€ 5,40

Crème Brûlée ^{C,G}

„der Klassiker aus Frankreich“
Vanillecreme mit Karamellkruste

€ 7,40



2 Zwetschgenknödel ^{A,G,C}

mit Vanillesoße und Sahne

€ 7,50

Warmer Apfelstrudel ^{A,C, G,2,3,1}

€ 4,20

mit Vanilleeis + € 2,40

mit Vanillesoße + € 1,50

mit Sahne + € 0,80

Eis und Digestifs finden Sie in unserer Dessertkarte

Unsere Getränkeauswahl

Randegger Mineralwasser	0,25 l	€ 3,50
Gourmet medium oder still	0,50 l	€ 4,90
	0,75 l	€ 7,00

Fruchtsäfte und Nektare

Streuobstmosterei Radolfzell	0,25 l	€ 4,10
Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarber-, Maracuja-, Grapefruit, Sauerkirschnektar, Johannisbeernektar	0,40 l	€ 5,50
Saftschorle aus unserer Saft- und Nektarauswahl	0,25 l	€ 3,90
	0,40 l	€ 4,90

Brisant Grün Streuobstmosterei Radolfzell

Regionale: Äpfel und Birnen wachsen auf den Streuobstwiesen der Bodenseeregion

Apfel-Birnen-Fruchtsaftgetränk	0,33 l Flasche	€ 4,90
--------------------------------	----------------	--------

Brisant Rot Streuobstmosterei Radolfzell

Regionales Apfel und Birnen wachsen auf den Streuobstwiesen der Bodenseeregion

Apfel-Birnen-Holunder-Mehrfruchtschorle mit Kohlensäure	0,33 l Flasche	€ 4,90
---	----------------	--------

Eistee Pfirsich	0,25 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,60

Pepsi Cola ^{3,10,9,8,7}	0,25 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,60

Mirinda Orangenlimonade ^{3,2,4,9}	0,25 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,60

Zitronenlimonade ^{2,3,9,8,4,7}	0,25 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,60

Schweppes Bitter Lemon ^{13,3,4,9}

Ginger Ale ³ , Thomas Henry Tonic Water ^{13,2,9}	0,25 l	€ 4,00
	0,40 l	€ 5,50

„Spezi“ Orangenlimonade und Cola ^{10,3,2,4,9}	0,25 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,60