



## SUPPEN UND VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	4,60
Rahmsüppchen von Frühlingszwiebeln mit Brotcroûtons und rosa Pfefferbeeren	4,60
Salat von mediterranem Gemüse mit gebratenem Knoblauch-Scampi und Limonen-Minze-Dip	11,50

---

## SALATE

Bunter kleiner Salatteller der Saison	4,90
Variation von Blatt- und Rohkostsalaten an Kräuter-Joghurtdressing <u>wahlweise:</u>	
mit gebratenen Putenstreifen	12,80
mit gebackenen Fischknusperli und Remouladensauce	13,80
mit Zanderfilet vom Grill und Mandelbutter	16,80
mit Rumpsteak vom südamerikanischen Weiderind, Kräuterbutter	19,80

---

## KINDERGERICHTE

Erdbewohnerstäbchen sind Pommes frites mit Ketchup	4,50
Biene Maya liebt Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,80
Paulchen Panther isst gerne paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,50
Käpt`n Blaubär freut sich auf Zanderknusperle mit Remouladensauce und Pommes frites	8,50



## FISCH UND VEGETARISCH

Filet vom Zander auf der Haut gebraten an Zitronen-Olivensauce (s.) mit Zucchini-Paprikagemüse und geschwenkten Gnocchis	19,50
Tomatisiertes Kartoffelgulasch mit Linsen und Bohnen (s.)	11,50
Gerollte Gemüseaultaschen auf mediterraner Sauce und Olivenöl	13,50

---

## VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (s.) mit Pommes frites und buntem Salat	14,50
Putenbruststeak an fruchtigem Ananas-Mango-Ragout (s.) an Kokos-Currysauce und dreierlei Reis	16,50
„Hegau-Wok“ mit Streifen von Rind- und Schweinefleisch (s.) Mit knackigem Gemüse, Pilzen und dreierlei Reis	17,80
Medaillons vom Schweinefilet „alla Livornese“ (s.) mit Tomaten, Knoblauch, Thymian, Petersilie und Chili auf Paprika-Zucchini-gemüse	18,80
Geschmortes Lammhäxle an Burgundersauce mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	22,50
Rumpsteak vom Black Angus Beef mit mediterraner Gewürzbutter auf grünen Speckbohnen und Kartoffelgratin	23,80

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €.  
Alle Preise in Euro (inkl. MwSt.)



## **VESPERKARTE** (ab 14.30 Uhr möglich)

Toast Hawaii Toast, Schinken, Ananas, Käse überbacken, Preiselbeeren	8,50
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebelringe und Bauernbrot	9,80
Variation von Blatt- und Rohkostsalaten an Joghurtdressing <u>wahlweise</u> :	
mit gebratenen Putenbruststreifen	12,80
mit Fischknusperli im Bierteig gebacken	13,80
Gerollte Gemüsemaultaschen auf mediterraner Sauce und Olivenöl	13,50
Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (s.) mit Pommes frites und buntem Salat	14,50
Filet vom Zander auf der Haut gebraten an Zitronen-Olivensauce (s.) mit Zucchini-Paprikagemüse und geschwenkten Gnocchis	19,50

---

## **EISBECHER UND HAUSGEMACHTE DESSERT**

Gemischtes Eis / mit Sahne	4,50 / 5,00
Kindereis Kunterbunt mit Sahne und Smarties (1)	3,50
Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne	4,80
Waldbeeren-Becher Waldbeer- und Vanilleeis auf Beerenragout und Sahne	6,80
„Cup Cappu“ Schoko- und Cappuccinoeis auf Baiserstückchen, Eierlikör und Sahne	7,30
Creme Bruleé von Zitrusfrüchten mit Mango-Cranberriesragout und Kokoseis	8,00
Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce und Walnusseis	8,50

Eissorten: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Cappuccino, Waldbeer

Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €. Alle Preise in Euro (inkl. MwSt.).