

WildeWochen am Westlichen Bodensee

10. Oktober—28. November 2021

Hirschragout in Burgundersauce (S.)

mit Apfel- Rotkraut, gefüllte Preiselbeer- Birne
und gebratenen Serviettenknödel

18,50

Geschmorte Rehkeule in Wacholdersauce (S.)

mit Apfel- Rotkraut und Serviettenknödel

23,80

Medaillons vom Hirschrücken

an Wacholder- Preiselbeersauce mit Pilzen
auf Rahmwirsing, dazu servieren wir Mandelbällchen

29,50

Weinempfehlung:

2018 Hohentwieler Höhenrausch

aus den Rebsorten Spätburgunder, Regent
und Dornfelder, Weingut Vollmayer, trocken

0,20l 6,80€ / 0,75l 23,50€

2014 La Mancha Gran Reserva D.O.

aus den Rebsorten Tempranillo und Cabernet Sauvignon,
Gekeltert aus selektierten Trauben von 20-25 Jahren alten Rebstöcken
reifte der Wein 24 Monate in amerikanischer und französischer Eiche.

Bodegas Lozano, Spanien, trocken

0,20l 7,20€ / 0,75l 26,50€

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Für Änderungen der Beilagen oder Verpackungsmaterial
berechnen wir € 0,50. Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.



VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	4,60
Tatar von Räucherfischen auf Reibekuchen und Meerrettichschaum	11,50
Pikantes Garnelen- Pfännchen mit 3 Stück gebratenen Garnelen in Chili- Knoblauch- Tomatenragout	12,50
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Garnitur und Bauernbrot	9,80

VITAMINREICHES

Kleiner Vorspeisensalat Variation von Blatt- und Rohkostsalaten an Kräuter-Joghurt-Dressing	4,90
Großer Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten an Kräuter-Joghurt-Dressing, <u>wahlweise auch:</u>	8,50
...mit gebackenen Fischknusperli	13,80
...mit gegrillten Knoblauch- Garnelen	20,80
...mit Rumpsteak vom argentinischen Weiderind und Kräuterbutter	22,80

KINDERGERICHTE

Erdbewohnerstübchen sind Pommes Frites	4,50
Biene Maya liebt Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,80
Paulchen Panther isst gerne paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	7,50
Käpt`n Blaubär freut sich auf Fischknusperli und Pommes Frites	8,50

FLEISCHLOS ODER VON DER ANGEL

Rotes Kürbis- Curry mit Cranberrys (S.) 14,80
Kokos, frittierter Petersilie, dazu servieren wir dreierlei Reis

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet (S.) 23,50
auf rahmigen Wirsing, dazu servieren wir Petersilienkartoffeln

GEBRATENES UND GESCHMORTES

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (S.) 16,00
serviert mit kleinem buntem Salatteller und Pommes Frites

„Hegau Wok“ (S.) 17,80
Streifen von Rind- und Schweinefleisch mit knackigem Gemüse,
dazu servieren wir dreierlei Reis

Medaillons vom Schweinefilet (S.) 19,50
auf Apfel- Kürbisragout an Burgunderglace,
dazu servieren wir Spätzle

Mit Rotwein und Honig glasiertes Maishähnchenbrüstchen 22,50
auf buntem Pfannengemüse und Kartoffelplätzchen

Rumpsteak vom argentinischem Black Angus Beef (220g) 28,50
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Kartoffelplätzchen

EMPFEHLUNG

Kürbis- Rahmsüppchen mit steirischem Kürbiskern- Öl und Brotcroûtons	4,60
Dorado im Ganzen gebraten mit Tomaten, Kräutern und Zitronen- Olivenöl auf Grillgemüse und Petersilienkartoffeln	22,50
Pikantes Garnelenpfännchen mit Chili, Oliven in Knoblauch- Tomatenragout, dazu servieren wir dreierlei Reis	27,50

DESSERTS

Affogato al Caffè Espresso mit Vanilleeis	3,80
3 Kugeln gemischtes Eis	4,50
3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	5,20
Kindereis Kunterbunt mit Smarties und Sahne	4,20
Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne	4,80
Waldbeer- Becher Vanille- und Erdbeereis auf Beerenragout und Sahne	7,00
Hausgemachtes Parfait auf Waldbeerenragout und Sahne	7,50
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne	7,80
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnusseis	8,50