

## VORSPEISEN

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen / 1,3,7,9	4,60
<b>Karamellierte Ziegenkäsethaler</b> auf Ananas- Mangoragout / 7 und Salatbouquet	13,80
<b>Antipasti- Teller</b> / 7,C,F,M mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse, Parmaschinken, Salami, Taleggio, Oliven, gefüllte Paprika, getrocknete Tomaten, gratinierter Ziegenkäse, Bauernbrot	17,80
<b>Antipasti für 2 Personen</b>	33,80

## VITAMINREICHES

<b>Kleiner Vorspeisensalat</b> Variation von Blatt- und Rohkostsalaten an Kräuter-Joghurt-Dressing / 1,3,7,8,10,C,K	5,30
<b>Großer Salatteller</b> / 1,3,7,8,10,C,K mit Blatt- und Rohkostsalaten an Kräuter-Joghurt-Dressing, <u>wahlweise auch:</u>	8,80
<b>...mit Ofenkartoffel und Sour Cream</b> / 7	12,50
<b>...mit gebackenen Fischknusperli</b> / 1,3,9	14,80
<b>...mit Doradenfilet und Mandelbutter</b> / 1,7,8	18,80
<b>...mit 2 Stück Garnelenspieße an Kräuter-Pesto</b> / 2	20,80
<b>...mit Rumpsteak</b> vom argentinischen Weiderind und Kräuterbutter / 7,10	23,80

## KINDERGERICHTE

<b>Erdbewohnerstäbchen</b> sind Pommes Frites, dazu Ketchup / A,B	4,80
<b>Biene Maya</b> liebt Kartoffelpuffer mit Apfelmus	6,50
<b>Paulchen Panther</b> isst gerne paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites /1,3	8,50
<b>Käpt`n Blaubär</b> freut sich auf Fischknusperli und Pommes Frites /1,3,9	8,80

## HAUPTGERICHTE

<b>Filet von der Dorade „Luzerner Art“ (S.)</b>	23,50		
mit frischen Pilzen und Tomaten, dazu Petersilienkartoffeln / 1			
<b>Frisches Lachssteak auf der Haut gebraten</b>	26,50		
mit Ananas- Mangoragout und Bandnudeln / 1,3			
<b>Gebackene Risottobällchen</b> auf Ratatouille- Gemüse / 1, <b>vegan</b>	14,80		
<b>Ofenkartoffel mit Sour Creme</b>	16,50		
und 2 Garnelenspieße auf Knoblauch- Gemüse / 1,2			
<b>Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (S.)</b>	17,00		
serviert mit kleinem buntem Salatteller und Pommes Frites / 1,3,7,8,10,C,K			
<b>Schweinerückensteak mit Kräuterbutter (S.)</b>	18,00		
an Pfannengemüse und Pommes Frites / 1,3,7,10			
<b>Hegau- Wok (S.)</b>	19,00		
mit Streifen von Rind- und Schweinefleisch, Gemüse und dreierlei Reis / 1,6,9			
<b>Hähnchenbrust aus der Zitronen- Prosecco- Marinade</b>	19,80		
auf Ananas- Mangoragout und Bandnudeln / 1,3			
<b>Mediterran mariniertes Schweinefilet mit Kräuter-Pesto (S.)</b>	20,80		
an Burgunderglace, Pfannengemüse und Spätzle / 1,3			
<b>Geschmortes Lammhäxle in eigener Sauce</b>	23,80		
mit Ratatouille- Gemüse und Spätzle / 1,3			
<b>Steaks vom argentinischem Black Angus Weiderind</b> mit Kräuterbutter / 7			
<b>Ladies Cut</b> ca. 220g      18,50      // <b>Men´s Cut</b> ca. 320g	25,50		
<b>Beilagen nach Wahl</b>			
Pommes Frites	4,30	Gegrilltes Gemüse	4,80
Süßkartoffel Pommes Frites	4,50	Ofenkartoffel mit Sour Cream / 7	5,50

(S.) auch als Seniorenportion erhältlich. Für Änderungen der Beilagen berechnen wir € 0,50.  
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. Für Verpackungsmaterial berechnen wir 0,80€ p. Stück.

## VESPER

<b>Toast Hawaii</b> mit Ananas, gekochtem Schinken und Käse überbacken, Preiselbeeren / 1,7,M	8,80
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käse, Garnitur und Bauernbrot / 1,3,10,C,G	9,80

## DESSERTS

<b>Affogato al Café</b> Espresso mit Vanilleeis / 3,7	3,90
<b>3 Kugeln gemischtes Eis / Sahne</b> / 1,3,7	4,50 / 5,20
<b>Kindereis Kunterbunt</b> mit Smarties und Sahne / 1,3,7,8,A	4,20
<b>Eiskaffee</b> mit zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne / 1,3,7	4,80
<b>Beeren - Traum</b> mit Schoko,- Walnuss und Cappuccinoeis auf Beerenragout, Vanillesauce und Sahne / 3,7,8	7,50
<b>„Eis- Baiser“</b> Vanille- und Schokoladeneis auf Meringue- Schalen, Eierlikör und Sahne / 3,7	7,50
<b>Lavendelblüten- Panna Cotta auf Beerenragout</b> / 3,7	7,80
<b>Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern,</b> Vanilleeis, Kirschen und Sahne / 1,3,7	8,00
<b>Gebackener Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce und Walnusseis / 1,3,7,8	8,50

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- A. mit Farbstoff
- B. mit Konservierungsstoff
- C. mit Antioxidationsmittel
- D. mit Geschmacksverstärker
- E. geschwefelt
- F. geschwärzt
- G. mit Phosphat
- H. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- I. koffeinhaltig
- J. chininhaltig
- K. mit Süßungsmittel
- L. gewachst
- M. gepökelt

### Allergene

1. Gluten haltiges Getreide (A:Weizen, B:Roggen, C:Gerste, D:Hafer, E:Dinkel, F:Kamut oder Hybridstämme davon)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (A:Mandel, B:Haselnuss, C:Walnuss, D:Cashew, E:Pecanuss, F:Paranuss, G:Pistazie, H:Macadamianuss und I:Queenslandnuss)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
13. Lupinen
14. Weichtiere