



Suppen / Vorspeisen

Rinderkraftbrühe / Kräuterflädle / Gemüsestreifen 1,3,7,9	5,90
Tomaten-Kokos-Suppe / mit Garnelenspieß / laktosefrei, 2	5,90 / 8,90
Antipasti-Teller / mit gegrilltem, gefülltem, eingelegtem Gemüse 1,7,A,B,C,F,M Nitrit	18,50
Serrano-Schinken / Chorizo / Hart- und Weichkäse / Oliven / Bauernbrot / Antipasti-Teller / für 2 Personen	36,00
Geflämmte Ziegenkäsethaler / Quitte-Senfsauce / 1,7,8,10,B	14,80
Zwergorangen-Kompott / Salatbouquet / Apfel-Balsamico-Dressing 7,10	
Hauptgang ►	20,80

Salate

Kleiner bunter Vorspeisensalat / Frenchdressing 3,10	6,50
Reichenauer Salatvariation / <u>wahlweise auch mit:</u>	11,80
gebackener Ofenkartoffel / Sour Creme 7,10,12	16,80
gebackenen Zanderknusperli / Remouladensauce 1,3,4,6,10,C	17,80
Hähnchenbrustfilet / Limetten-Chili-Marinade 9	20,80
Saiblingsfilet vom Grill / Mandelbutter 1,4,7	23,80
Rumpsteak / Angus Weiderind / Cafe de Paris Butter 7	27,80
Dressing <u>wahlweise:</u> Apfel-Balsamico 10 / French 3,10 / Essig-Öl 10	

Kindergerichte (nur für Kinder möglich)

Spätzle / Braten- oder Rahmsauce 1,3,9 / Pommes / Ketchup κ	5,80
Spaghetti / Tomatenragout 1,3	8,80
Paniertes Putenschnitzel / Pommes Frites / Ketchup 1,3,K	11,50
Zanderknusperli / Pommes Frites / Ketchup 1,3,4,K	11,80

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,00€.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. Für Verpackungsmaterial berechnen wir 0,80€ p. Stück.



Fisch / Vegetarisch

Spaghetti aglio e olio / Kräuter / Olivenöl / Knoblauch / Grana Padano / 1,3	15,80
Gelbes Gemüse Thai-Curry / Basmati Reis / frittierte Minze Vegan / Laktose-u. Glutenfrei	18,50
Ofenkartoffel Sour Creme / 2 Garnelenspieße / Grillgemüse / Pesto / 2,4,7,12	18,50
Spaghetti / Meereschfrüchte / Garnelen / Tintenfisch / Muscheln / 1,2,3,4,9,14 Olivenöl / Kräuter / Knoblauch / Grana Padano	19,80
Saiblingsfilet / Mandelbutter / Grillgemüse / Petersilienkartoffeln / 1,4,7,8	23,80 / 27,80
Fangfrischer ganzer Fisch / mit frischen Kräutern in Butter gebraten / 1,4,7 Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln	29,80

Geschmortes / Gegrilltes

Frikadellen / Bratensauce / Karottengemüse / Petersilienkartoffeln / 1,3,9,10	14,80 / 18,80
Schnitzel vom Schweinerücken / Wiener Art / Pommes frites / Salat / 1,3,11	16,80 / 20,80
Piccata / Putenbrust / Spaghetti / Tomatenragout / 1,3,7	19,50 / 23,50
Schweinefilet / Burgunderjus / Grillgemüse / Spätzle / 1,3,7,9	20,00 / 24,00
Hähnchenbrustfilet / Burgunderjus / Grillgemüse / Basmati Reis / 7,9	24,80
Geschmorte Kalbsbäckchen / Karottengemüse / Rosmarinkartoffeln / 9	27,80
Rumpsteak 250g / argentinisches Black-Angus Weiderind / Grillgemüse / 7 Pommes frites / Cafe de Paris Butter	31,80
Rinderfilet 220g / Black-Angus / Grillgemüse / Ofenkartoffel mit Sour Creme / 7,12 Cafe de Paris Butter	38,80

Einige Gerichte auch als Seniorenportion erhältlich. Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,00€.
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. Für Verpackungsmaterial berechnen wir 0,80€ p. Stück.



Vesper

Toast Hawaii / Ananas / gek. Schinken / Käse überbacken / Preiselbeeren 1,7,M,G,B,C 10,80

Schweizer Wurstsalat / Käse / Garnitur / Bauernbrot 1,3,9,10,C,G 12,80

Dessert

Affogato al Café / Espresso / Vanilleeis 3,7 4,80

3 Kugeln Eis / Eis mit Sahne 1,3,7 4,80 / 5,80

Kindereis / Smarties / Sahne 1,3,7,8,A 4,80

Eiskaffee / 2 Kugeln Vanilleeis / Sahne 1,3,7 5,90

Bananensplit / Vanille- und Schokoeis / Mandelblättchen / Topping / Sahne / 1,3,7,8 8,50

Heidelbeerbecher / Vanille- Joghurt und Schokoeis / Eierlikör / Sahne 1,3,7 8,70

Erdbeerbecher / Vanilleeis / frische Erdbeeren vom Kaiserstuhl / Sahne 1,3,7,8 8,70

Berberitzen-Parfait / frische Früchte / Passionsfruchtsauce / Sahne 1,3,7 9,30

Gebackener Apfelkühle / Vanillesauce / Apfel-Zimteis / Sahne 1,3,7, 9,30

Mousse von brauner Schokolade / Erdbeer-Minzsalat / Sahne 3,7 9,70

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