



VeggieWochen am Westlichen Bodensee

22. Februar — 7. April 2023



Geflämmte Ziegenkäsetaler
an Zwergorangen-Kompott und Salatbouquet
12,50€ (Vorspeise)

Gerollte Gemüseaultaschen
auf mediterraner Sauce und Rucola
14,50€

Gebackene Risottobällchen
auf Ratatouille-Gemüse
15,80€

Gnocchi mit frischen Kräutern
und **Edelpilzen** in Olivenöl geschwenkt
auf Tomatenragout mit Parmesanspäne
17,80€



Weinempfehlung

2021 Hohentwieler Höhenrausch
Symbiose aus Graub- und Weißburgunder
Weingut Vollmayer, trocken

0,20l 6,80€ / 0,75l 23,50€



GEWINNSPIEL!

Jetzt einfach QR-Code
scannen & am Gewinn-
spiel teilnehmen.



VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen / 1,3,7,9	5,00
Karotten-Ingwersuppe / 7 mit Sahnehaube und Sesam	5,20
Garnelen am Spieß gebraten mit Knoblauch- Rucolapesto auf Tomatennudeln / 1,3	11,80
Geflämmte Ziegenkäsetaler an Zwergorangen-Kompott und Salatbouquet / 7	12,50

VITAMINREICHES

Kleiner bunter Vorspeisensalat an Kräuter-Joghurt-Dressing / 1,3,7,8,10,C,K	5,70
Großer Salatteller / 1,3,7,8,10,C,K mit Blatt- und Rohkostsalaten an Kräuter-Joghurt-Dressing, <u>wahlweise auch:</u>	9,80
...mit gebackenen Fischknusperli / 1,3,9	15,80
...mit 2 Stück Garnelenspieße an Knoblauch- Rucolapesto / 1,8	17,80
...mit Zanderfilet und Mandelbutter / 1,7,8	19,80
...mit Rumpsteak vom argentinischen Weiderind und Kräuterbutter / 7,10	23,80

KINDERGERICHTE

Erdbewohnerstübchen sind Pommes Frites, dazu Ketchup / A,B	5,50
Biene Maya liebt Kartoffelpuffer mit Apfelmus	6,50
Aladdin mag gerne Nudeln mit Tomatenragout / 3	7,50
Paulchen Panther isst gerne paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites / 1,3	8,00
Käpt`n Blaubär freut sich auf Fischknusperli und Pommes Frites / 1,3,9	8,50

FLEISCHLOS ODER VON DER ANGEL

Bandnudeln mit Tomatenragout / 1,3 und zwei Garnelenspieße an Knoblauch- Rucolapesto	16,50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter , (S.) Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln / 1,7	23,50
Skreifilet auf der Haut gebraten an Rahmblattspinat (S.) mit Petersilienkartoffeln / 1,3,7	25,50

GEBRATENES UND GESCHMORTES

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (S.) serviert mit kleinem buntem Salatteller und Pommes Frites / 1,3,7,8,10,C,K	17,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter (S.) an Pfannengemüse und Pommes Frites / 1,3,7,10	18,50
Geschmorte Lammkeule in eigener Sauce (S.) mit Speckbohnen und Spätzle / 1,3, G	20,80
Hähnchenbrustfilet mit Rotwein-Honig-Glasur auf Rahmblattspinat und Bandnudeln / 1,7	21,50
Medaillons vom Schweinefilet mit Edelpilzen (S.) / 1,3 auf Ratatouille-Gemüse an Burgunderglace, dazu Spätzle	21,80
Rumpsteak vom argentinischem Black Angus Weiderind (ca. 220g) mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes frites / 7	27,50
Men´s Cut (ca. 320g)	32,50
Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind an Burgunderjus , (ca. 220g) mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Kartoffelgratin / 1,3,7,G	28,50

(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

Toast Hawaii	9,50
mit Ananas, gekochtem Schinken und Käse überbacken, Preiselbeeren / 1,7,M	
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Garnitur und Bauernbrot / 1,3,10,C,G	10,80

DESSERTS

Affogato al Café doppelter Espresso mit Vanilleeis / 3,7	4,80
3 Kugeln gemischtes Eis / Sahne / 1,3,7	4,80 / 5,80
Kindereis Kunterbunt mit Smarties und Sahne / 1,3,7,8,A	4,50
Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne / 1,3,7	5,80
Beeren - Traum mit Vanille,- Schoko und Walnusseis auf Beerenragout, Vanillesauce und Sahne / 3,7,8	7,80
Nussbecher mit Haselnuss- u. Walnusseis, Eierlikör, gehackte Nüsse, Sahne / 1,3,7,8	8,00
Hausgemachtes Parfait auf Zwetschgenröster / 3,7,8	8,50
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis, Zwetschgenröster und Sahne / 1,3,7	8,50
Gebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnusseis / 1,3,7,8	9,00

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