

Suppen:

Rinderkraftbrühe, Wurzelgemüse, mit Flädle 7,20

Vorspeisen:

Gratinierter Ziegenkäse, frische Feigen, Himbeeren,
kandierte Walnüsse 13,90

Räucherlachs-Avocado-Tartar, Flugmango, Pflücksalat 14,80

Salate:

Kleiner gemischter Salat 6,90

Großer gemischter Salat 12,50

Vegetarisch/Vegan:

Allgäuer Käsespätzle, Röstzwiebeln 13,90

Hausgemachte Spinatknödel, Salbeibutter, Grana Padano 14,90

Fisch:

Gebratenes Saiblingsfilet, geschmorter Fenchel, Lauchherzen,
Granatapfel, kleine Ofenkartoffeln 25,90

Hauptspeisen:

Schnitzel vom Schweinefilet, Bratkartoffeln oder Pommes 17,50

„48 Stunden“ geschmorte Rinderbacke, Kartoffel-Selleriepüree,
frisches Marktgemüse 23,60

Zwiebelrostbraten vom „Black Angus“
Marktgemüse, Butter-Spätzle, Röstzwiebeln 26,90

Hausgemachter Hackbraten, Pilzrahmsauce, Kartoffelpüree 15,80



Unsere Wein-Empfehlung



„weinweiblich“ Weisses Cuvée trocken 2019 18,50

Fruchtig knackiger Weißwein aus den Rebsorten Riesling, Weißburgunder, Müller Thurgau.

Geschmack:

In dieser Flasche verbünden sich unterschiedliche Winzerinnencharaktere hin zu großartiger Power und Frische. Mit der Säure vom Riesling der fruchtigen Würze vom Müller-Thurgau und dem runden Geschmack des Weißburgunders ist dieser Wein eine echte Sensation.

Spargel:

Spargelcrèmesuppe, Parmaschinken-Chips 7,50

Risotto von grünem und weißem Spargel,
gebratene Bodenseefelchen 22,80

Portion weißer Stangenspargel (vom Hofgut Möking in Uhldingen),
Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Nussbutter 18,90

- Culatello (Italienscher Rohschinken) 8,30
- kleines Schweineschnitzel 7,20
- gebratenes Zanderfilet 8,50
- „Black Angus“ Rumpsteak ca. 230g 18,90

Dessert:

Panna Cotta, frische Beeren, Crumble 9,50

Apfelstrudel, hausgemachtes Vanilleeis 8,50