

Aperitifempfehlung

Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“	8,00 €
Holunder-Spritzer <i>alkoholfrei</i> , erfrischend, eisgekühlt	0,33 l. 5,50 €
Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung Sparkling Aperio aus roten, Südtiroler Äpfeln	7,00 €
Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris) <i>Weingut Vollmayer</i>	8,00 €
Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach	8,00 €

Weinempfehlung

Weingut Clauß

Lottstetten-Nack, am Bodensee, Baden

Pinot Blanc „Urbanus“

Das Weißburgunder-Flaggschiff des Weingutes

Feine Würze in der Nase und saftige Cremigkeit am Gaumen - Herrlich

0,2 l.	12,00 €
Flasche 0,75 l.	43,00 €

Solepasso Passito 2022

Casato di Melzi, Puglia, Italien

Cuvée aus Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nero. Die Trauben werden vor der Verarbeitung getrocknet, was zu einem intensiven Geschmack von getrockneten roten Früchten, Kirsch und Pflaume führt.

0,2 l	11,00 €
Flasche 0,75 l	39,00 €

Unsere Vorspeisen

Tagessuppe	8,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	8,00 €
Feldsalat in Rotweinvinaigrette mit gebratenem Bacon und gerösteten Brotwürfele	12,00 €
Tatar „Wiese und Wasser“ Beef Tatar und gebratene Blue Label Riesen Garnelen mit kleinen, bunten Blattsalaten in Kräutervinaigrette	18,00 €
Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken, mit Feldsalat in Rotweinvinaigrette und Kürbis-Apfelchutney	17,00 €
Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch auf Wakame, knuspriger Tempuragarnele, mariniertem Frisee und Kimchimayonnaise	19,00 €

Unser Menü

Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch
auf Wakame, knuspriger Tempuragarnele,
mariniertem Frisee und Kimchimayonnaise

Heimischer Hirschrücken
rosa gebraten, mit sautierten Herbstpilzen
an kräftigem Wacholdersößle mit wilden Preiselbeeren
Gemüse vom Markt und Spätzle
Hauptgang alleine 40,00 €

Mille-feuille
Karamellisierter Blätterteig mit Tonkabohnenmousse geschichtet,
Nougatrahmeis und Warmen Hegauer Zwetschgen

66,00 €

Hauptgänge

Wiener Schnitzel

30,00 €

Klassisch vom Kalbsrücken
mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken,
dazu Pommes-Frites und gemischtem Salatteller

Zweierlei vom heimischen-Strohschwein

33,00 €

Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle
in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt
und hausgemachte Spätzle

Ragout vom heimischen Hirsch

33,00 €

in kräftigem Sößle, sautierten Pilzen, deftigem Gewürzrotkraut,
hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren

Gemütlich gebackene Entenkeule

33,00 €

an kräftiger Thymian-Honigus, deftigem Gewürzrotkraut
und abgeschmelzten Semmelknödeln

Zwiebelrostbraten vom Weiderind

35,00 €

Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln,
Gemüse vom Markt und Pommes-Frites

Dry Aged Entrecote vom Bodensee-Jungrind

38,00 €

rassig gewürzt, mit gegrillter Spitzpaprika,
hausgemachter Kräuterbutter und Pommes-Frites

Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“ 43,00 €
mit gegrillten Riesengarnelen, an getrüffelter Portweinreduktion,
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

Gebratenes Filet vom Seeteufel 36,00 €
unter der Haselnusskruste, Grauburgundersößle, Estragonöl
Gemüse vom Markt und Dinkel-Pilzrisotto

„Vegi“
Hausgemachte Pilz-Ravioli 26,00 €
auf frischen Schwarzwurzeln a la Creme
und Gemüse vom Markt

„Vegan“
Wirsingroulade 26,00 €
mit roten Biolinsen und Ackerbohnenhack gefüllt, sautierten Karotten
Schmorsößle mit grobem Senf und veganen, gratinierten Rahmkartoffeln

Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing 30,00 €
mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet und Riesengarnelen
mit verschiedenen Dips und kleinem Pommes-Gläsle

Dessert

Abgeflammte Creme Brûlée „Maison,, 7,00 €

Gewürz-Milchschnitte und geeister Panettone 12,00 €
mit Portweifeigen aus dem eigenen Garten und Orangen

Mille-feuille 14,00 €
Karamellierter Blätterteig mit Tonkabohnenmousse geschichtet,
Nougatrahmeis und warmen Hegauer Zwetschgen

Klein und Fein 7,00 €
Geeister Espresso mit einer Kugel Espressois mit Haselnusskrokant
und Baileysschaum

Affogato 7,00 €
Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso

Holzhacker 9,00 €
Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen
ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne

Christmas Time 10,00 €
Hausgemachtes Zimteis, mit gebrannten Mandeln, Lebkuchen-Crumble
warmen Gewürzzwetschgen und Sahne

Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel 9,00 €

Bourbon Vanille Eiskrem*, Espressois Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen,
Zitronensorbet, Himbeersorbet

	pro Kugel	3,00 €
Hausgemachtes Sorbet/Eis	pro Kugel	3,50 €
	mit Sahne	1,50 €

* = mit Farbstoff

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

2020 Gelber Muskateller Weingut Aufricht	0,1 l.	8,00 €
--	--------	--------