

Aperitifempfehlung

Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“	8,00 €
Holunder-Spritzer <i>alkoholfrei</i> , erfrischend, eisgekühlt	6,00 €
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

Quartett

Ein harmonisches Cuvée aus den Weingütern Clauß/Nack, Kress/Überlingen, Lanz/Nonnenhorn und Vollmayer/Hilzingen am Hohentwiel.

Ein kraftvoller Weißwein, würzig, schmelzig mit einer saftigen Säure

Ein Wein mit Tiefe und Komplexität

0,2 l.	15,00 €
Flasche 0,75 l.	50,00 €

Scaia Corvina Veneto IGT 2023

Tenuta San Antonio

Fruchtintensiver, saftiger Rotwein aus Italien. Blumig, fruchtiges Bouquet
mit Nuancen von dunklen Beeren, harmonischer Struktur und feinwürziger Finesse

0,2 l	12,00 €
Flasche 0,75 l	40,00 €

Unsere Vorspeisen

Latte Macchiato vom Kürbis Süpple und Kürbiskernespuma mit steierischem Öl und gerösteten Kürbiskernen	8,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing Verschiedene Rohkostsalate der Saison mit Blattsalaten	8,00 €
Crème Brûlée von französischem Périgord Ziegenfrischkäse mit mariniertem Bodensee-Feldsalat in Feigenvinaigrette und gerösteten Walnüssen	17,00 €
Beef Tatar vom heimischen Jungbullen mit gebratenen Riesengarnelen und Bodensee-Feldsalat in Rotweinvinaigrette	19,00 €
Gebratene Wachtelbrüstle aus dem Elsass mit Belugalinsen, persischen Babyfeigen und Bodensee-Feldsalat in Rotweinvinaigrette	19,00 €

Unser Saison-Menü

Gebratene Wachtelbrüste aus dem Elsass
mit Belugalinsen, persischen Babyfeigen
und Bodensee-Feldsalat in Rotweinvinaigrette

Gegrilltes Rinderfilet und geschmortes Short-Rib
auf Knollen-Selleriepüree, kräftigem SchmorsöÙle
sautierten Shiitakepilzen und Gemüse vom Markt

Hauptgang 40,00 €

Lauwarmer Schokokuchen von der Valrhonakuvertüre
mit Hegauer Zwetschgenkompott
und Berghonig-Rahmeis

66,00 €

Unser Vegetarisches Menü

Crème Brûlée von französischem Périgord Ziegenfrischkäse
mit mariniertem Hegauer Feldsalat in Feigenvinaigrette
und gerösteten Walnüssen

Wilder Blumenkohl
in Pankomehl gebacken, la Ratte Kartoffelspalten
Geröstete Cashewkerne und hausgemachte Miso-Mayonnaise

Hegauer Apfeltarte aus dem Ofen
mit Tahiti-Vanilleeis

50,00 €

Hauptgänge

Wiener Schnitzel

30,00 €

Klassisch vom Kalbsrücken

mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken,
dazu Pommes-Frites und gemischter Salatteller

Zweierlei vom heimischen-Strohschwein

33,00 €

Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle

in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt
und hausgemachten Spätzle

Zwiebelrostbraten vom Weiderind

35,00 €

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

Gebratenes Wasserbüffelsteak

42,00 €

mit Pfefferrahm-Cognacsößle, Gemüse vom Markt
und Steakhouse Pommes-Frites

Lammrückensteak

40,00 €

im Bacon-Mantel gebraten, an getrüffelter Portweinreduktion
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“	43,00 €
mit gegrillten Riesengarnelen, an getrüffelter Portweinreduktion, Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln	
Gebratenes Filet vom See-Saibling	36,00 €
auf cremigem Dinkelrisotto, an feinem Safranschümli Ofenkürbis, Estragonöl und Gemüse vom Markt	
Wilder Blumenkohl	26,00 €
in Pankomehl gebacken, la Ratte Kartoffelspalten Geröstete Cashewkerne und hausgemachte Miso-Mayonnaise	
Salatplatte „Rustika“	26,00 €
mit rassig gebratenen Filetspitzen vom Rind und Kalb, hausgemachter Kräuterbutter und kleinem Pommes-Gläsle	
Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing	32,00 €
mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet, Riesengarnelen mit verschiedenen Dipps und kleinem Pommes-Gläsle	

Dessert

Abgeflammte Creme Brûlée „Maison,, 7,00 €

Lauwarmer Schokokuchen von der Valrhonakuvertüre 12,00 €
mit Hegauer Zwetschgenkompott
und Berghonig-Rahmeis

Hegauer Apfeltarte aus dem Ofen 12,00 €
mit Tahiti-Vanilleeis

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

Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel 10,00 €

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

	pro Kugel	4,00 €
Hausgemachtes Sorbet/Eis	pro Kugel	4,50 €
	mit Sahne	1,50 €

* = mit Farbstoff

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

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