

FREITAG, 05. JULI 2019

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN:

*Alkoholfreier Bio-Sekt „Prikkler“ vom Weingut Zähringer mit einem Schuss Rhabarber- und Zitronensaft und Mineralwasser	0,1l	4.00
*Hausgemachter Likör von der Zibarte aus dem Hausgarten mit Sekt aufgefüllt	0,1l	4.80

UNSERE VORSPEISEN:

*Geeiste Gurken-Minzkaltschale		4.00
*Ziegenfrischkäsepralinen im Körnermantel auf Ruccolabouquet		8.00
*Luftgetrockneter Coppa (Schinken vom Schweinehals) auf eingelegtem Grillgemüse		9.00

UNSERE HAUPTGERICHTE:

Fischgerichte

Bruckfelder Lachsforellenmatjes mit Bratkartoffeln	14.80
Bruckfelder Lachsforelle mit frischen Kräutern gefüllt, Kartoffelgratin und buntem Salat	22.50
Lachsforellenstreifen mit frischen Pfifferlingen im Zitronensößle, Bandnudeln und Salat	22.80
Bruckfelder Lachsforellenfilets auf Ratatouillegemüse und Reis	23.20
Bodensee Fischfiletteller (Saibling und Felchen) mit Salzkartoffeln und buntem Salat	24.80

Unsere vegetarischen Gerichte

Ratatouillegemüse mit Parmesan überbacken, Pilawreis und buntem Salat	16.50
Gegrillter Ziegenfeta auf buntem Mangoldgemüse und gemischtem Salat	16.50
Cremiger Risotto mit frischen Steinpilzen und Pfifferlingen, dazu gemischter Salat	18.50

* * * *

Paniertes Schweinekotelette mit großem Salat	18.50
„Cordon Bleu“ vom Schweinerücken mit Rohschinken und Heggelbacher Bergkäse gefüllt, Pommes frites und bunter Salat	19.80
Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	23.20
Rückensteak vom Jungrind in Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Kroketten und Salat	25.50
Rückensteak vom Kalb mit frischen Steinpilzen, buntem Mangoldgemüse, Bandnudeln	27.00

UNSERE DESSERTS:

Für die kleinen „Dessertgelüste“:

„Affogato“ (eine Kugel Bio-Vanilleeis mit heißem Espresso)	4.00
Buttermilchmousse mit Erdbeermark im Gläsle	4.50

<u>Unsere Eisempfehlung:</u> Eine Kugel Bio-Mangosorbet	2.00
--	------

Quark-Mohnmousse mit Waldbeerkompott	7.50
Schale Bio-Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne	7.50