

SONNTAG, 30. Juni 2019

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN:

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

MENÜ 1 € 25.50

\*Feine Nudelsuppe

Rinderrollbraten in eigener Soße mit hausgemachten Spätzle und Salat

Dessert

MENÜ 2 € 26.50

\*Feine Nudelsuppe

Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat

Dessert

MENÜ 3 € 26.50

\*Feine Nudelsuppe

Tafelspitz vom Jungbullen mit Gemüsestreifen, Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Salat

Dessert

MENÜ 4 € 27.00

\*Feine Nudelsuppe

Bodensee-Fischteller (Saibling, Hecht, Felchen) in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salat

Dessert

UNSERE VORSPEISEN:

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (ausschließlich für Kinder):

Paniertes Kinderschnitzel mit Pommes frites, kleinem Salat und Eis	9.50
Fischfilet mit Salzkartoffeln, kleinem Salat und Eis	10.80
Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle, Gemüse und Eis	12.00

UNSERE HAUPTGERICHTE:

*Fischgerichte*

<b>Bruckfelder Lachsforelle</b> mit frischen Kräutern gefüllt, Kartoffelgratin und buntem Salat	22.50
<b>Bodensee-Seeforellenfilet</b> auf Ratatouillegemüse und Pilawreis	25.80

*Unsere vegetarischen Gerichte*

<b>Sommerliches Ratatouillegemüse</b> mit Parmesan überbacken, Pilawreis und buntem Salat	16.50
<b>Gegrillter Ziegenfeta</b> auf Fenchel-Orangengemüse und buntem Salat	16.50

\* \* \* \*

<b>Cordon Bleu</b> vom Schweinerücken, gefüllt mit Rohschinken und Heggelbacher Bergkäse, mit Pommes frites und buntem Salat	19.80
<b>Saltimbocca vom Schweinefilet</b> mit gratinierten Kartoffeln und buntem Salat	22.80
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat	23.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes „a la minute“</b> mit frischen Pfifferlingen, hausgemachten Spätzle und Salat	23.80
<b>Rückensteak vom Jungrind</b> im PfefferrahmsöÙle, hausgemachten Krokettten und buntem Salat	25.50

UNSERE DESSERTS:

Für die kleinen „Dessertgelüste“:

„Affogato“ (eine Kugel Bio-Vanilleeis mit heißem Espresso)	4.00
Erdbeertiramisu im Gläsle	4.50
<b>Unsere Eisempfehlung:</b> Eine Kugel Bio-Mangosorbet	2.00
Schale Bio-Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne	7.50