





Vorspeisen & Suppen

	Frische Bodensee-Blattsalate mit unserem French Dressing	8
	Bodensee-Babyleafsalat mit warmen Speck-Crôutons	11
	Knusprig gebratener Ziegenkäse vom Höchsten mit unserem Chutney & Bodensee-Wildkräutersalat	16
	Dreierlei von Fischen, Forellen-Matjes mit Hausfrauensauce, Räucherfelchen, Felchen-Kaviar mit Crème Fraîche & kleinem Kartoffelpuffer	19
	Klare Kraftbrühe vom Linzgauer Rind mit Kräuterflädle	8
	Geeiste Reichenauer Gazpacho von Tomate, Gurke & roter Paprika	9
	Unsere mediterrane Bouillabaisse mit Fischfilets, Aioli & Käse	16 24
	Rote Thai Curry Cremesuppe mit frischem Koriander	9
	zusätzlich mit gebratenen Garnelen	16
Alemannische Klassiker		
	Matjes von Schwarzwälder Forelle, Hausfrauensauce mit Apfel & Zwiebeln, kleine Linzgauer Dampf-Kartöffele	19
	Käsespätzle mit handgeriebenen regionalem Alpenkäse (Appenzeller, Greyerzer und Bergkäse), Zwiebelschmelze und Blattsalate	18
	Alemannische Spezialitäten: Käsespätzle, Maultäschle mit Zwiebelconfit, hausgemachte Bratwurst & geräuchertes Felchenfilet auf lauwarmem Kartoffel-Radieschen-Salat	19

Apéritif des Monats

2019 Pinot Rosé
Weingut Robert & Manfred Aufricht, Stetten / Bodensee
Glas 0,1 € 7,8

Badisches Weinstubenmenü

(Bestellung bis 20:30 Uhr möglich)

Lauwarmer Pulpo al Pimento
roter Paprika / Koriander / Quinoa
18

oder / und

Linzgau Burrata
Bunte Tomaten / Basilikum-Pesto
17

Doradenfilet
Oliven / Zucchini / Tomate / Carmague Reis
34 / 31

oder / und

Rosa gebratene Salemer Lammkeule
Bohnen / Artischocken / Dauphine-Kartoffeln
35 / 32

Zitronen Tarte
Pistazien-Eiskrem
13

53 €



(1 Vorspeise,
Fisch **oder** Fleisch
& Dessert)

69 €

(1 Vorspeise,
Fisch **&** Fleisch
& Dessert)

Hauptsachen

	Horgenzeller Kohlrabi in der Salzkruste gegart, Shiitake Pilz-Jus & Paprika-Erbsen-Risotto	19
	Frische Pfifferlinge á la Creme mit unseren Gartenkräutern & hausgemachten Nudeln	24
	Gebratenes Schwarzwälder Forellenfilets „Müllerin Art“, braune Tomaten Petersilien-Butter, Linzgauer Kartoffeln & Blattsalat	28 25
	Gebratene Linzgauer Saiblingfilets, Basilikum-Sauce, Tagesgemüse & hausgemachte Nudeln	33 30
	Gebratene Wallerfilets, Kräuterkruste, Zitronensauce, Schmor-Tomaten & Rucola-Risotto	30 27
	Mit Butter gebackene Schnitzel vom Echt Hällischen Schwein, Preiselbeeren & Linzgauer Bratkartoffeln	25 22
	Variation vom Salemer Landhuhn, Blankett, gefülltes Flädle, gebackener Flügel & Crostini, Tagesgemüse & Kartoffelknöpfele	27
	Gebratene Nierle & Bries vom Kalb, Cidresenf-Rahmsauce Tagesgemüse & knusprige Bratkartoffeln	30
	Zweierlei vom Reh, Geschmortes & Gebratenes, Pilze, Tagesgemüse & Haselnuss-Spätzle	35
	Rostbraten vom Linzgauer Rind, Schalotten-Sauce, Käsespätzle & Blattsalate	34 31
	Rosa gebratener Salemer Lammrücken, mit Kräuterkruste, Tagesgemüse & mediterranes Kartoffelpüree	44 40

 Gerichte, deren Rohstoffe nachweislich aus einem Umkreis von 50km stammen  vegetarisch

Bitte fragen Sie unsere Service Mitarbeiter*Innen nach unserer Dokumentation der Allergene oder auch per obigen QR Code zum Downloaden.
Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Speisen können generell Spuren von Allergenen Zutaten in unseren Gerichten nicht ausgeschlossen werden.

Pink Bodensee-Summertime

Weinempfehlung aus der 0,75 Flasche	0,1 l	0,25 l	Flasche
2019 Rosé Sekt Brut Weingut Aufricht, Stetten / Bodensee	7,8		46
2020 Hornstein am See Rosé trocken Weingut Hornstein am See, Nonnenhorn, Bayrischer Bodensee	5	10	29
2021 Erzingen Kappellenberg Spätburgunder Rosé Weingut Keller, Erzingen, Bodensee / Baden	5,5	11	31

Zu jedem Gericht ein großartiger Wein

Die komplette Weinkarte können Sie mit diesem QR-Code auch scannen.



Als Mitglied der Vereinigung Gutes vom See beziehe ich viele meiner Lebensmittel innerhalb eines Umkreises von 50 km um den Bodensee. Gutes vom See ist gegründet worden, um die Entwicklung der Region nachhaltig zu fördern – und fügt sich damit ideal zu meinem Ziel, regionale, authentische Gerichte zu kochen. Unser großes Küchenteam steht voll und ganz hinter diesem Verständnis von ehrlicher Küche, was sich auch daran zeigt, dass viele unserer Mitarbeiter*Innen schon seit Jahren dazu gehören.“

Lassen Sie sich unsere Region durch unsere Gerichte schmecken!



Mit gastfreundlichen Grüßen,
Jürgen Hallerbach

Mit diesem QR Code können Sie Allergene, Erzeugerliste & die Speisekarte auf Englisch scannen



Dessert & Käse
(Bestellungen abends bis 21:30 Uhr möglich)

Empfehlung zum Dessert: Kracher Auslese Cuvée Kracher, Burgenland, Österreich aus der 0,375 Flasche	6,5 (5cl)
Espresso mit unserem Karamelleis	5,5
Stracciatella Eiskrem mit Immenstaader Aprikosenröster	7,5
Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Bodensee-Sommerbeeren	7,5
Drei kleine Naschereien: Kokosmilch Crème Brûlée, Himbeermousse & New York-Cheese Cake	15
Dunkles & weißes Valrhona Schokoladenmousse, „Guanaja & Ivoire“ auf zwei Saucen & frischen Früchten	12
Dreierlei von unseren hausgemachten Sorbets im Hippenkorb	12
 Warmer Strudel von Immenstaader Aprikosen mit Holunderblüten-Joghurteis	12
 Variation von regionalen Weichkäsen mit hausgemachtem Chutney	13

 Gerichte, deren Rohstoffe nachweislich aus einem Umkreis von 50km stammen  vegetarisch

Bitte fragen Sie unsere Service Mitarbeiter*Innen nach unserer Dokumentation der Allergene oder auch per obigen QR Code zum Downloaden.
Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Speisen können generell Spuren von Allergenen Zutaten in unseren Gerichten nicht ausgeschlossen werden.