

Speisekarte

APERITIF

SOMMERSCHORLE 6.50
Spätburgunder Rosé trocken, Maracujasaft & Mineralwasser

HOLUNDERBLÜTEN-CAMPARI-SPRITZ 8.50
Campari, Boseecco, Holunderblütensirup & Mineralwasser

VORSPEISEN & KLEINE SPEISEN

KLEINER BUNTER SALAT  7.00
Bunter Salat von der Insel Reichenau an Hausdressing mit Brot

SOMMERSALAT  15.50
Bunter Salat von der Insel Reichenau an Hausdressing mit Feigen, Nüssen, karamellisiertem Ziegenkäse & Brot

RINDERCARPACCIO 16.00
mit Parmesan, Essig, Öl & Brot

BURRATA  14.50
mit Rucola, Avocado, Kirschtomaten, Essig, Öl & Brot

GROßER BUNTER SALAT  12.50
Bunter Salat von der Insel Reichenau an Hausdressing mit Brot
Dazu wahlweise:

- Hähnchenbrustfilet von Grill 21.00
- Lachs von Grill 23.00
- Zanderfilet vom Grill 22.50
- Saiblingsfilet vom Grill 23.50
- Weiderind vom Grill 26.00

PORTION ROSMARINKARTOFFELN  5.50
mit Kräuterquark

HAUPTSPEISEN

PIFFERLINGSPASTA  23.00
Pasta in Pfifferling-Sahne-Sauce mit Kirschtomaten, Rucola & Parmesan

SOMMERPASTA 24.50
Pasta mit Scampi-Zitronengras-Spieß vom Grill, Tomaten-Sahne-Sauce, buntem Gemüse, Rucola & Parmesan

SAIBLING „MANDELBUTTER“ 29.00
Saiblingsfilet vom Grill an Weißweinsauce mit buntem Gemüse & Rosmarinkartoffeln

SAIBLING „GUACAMOLE“ 28.00
Saiblingsfilet vom Grill mit Guacamole, buntem Salat, Rosmarinkartoffeln & Kräuterquark

PICCATA VOM KALB 24.50
Kalbsschnitzel im Parmesanmantel auf Tomatenpasta, Grillgemüse, Rucola und Parmesan

WIENER SCHNITZEL 29.50
Paniertes Kalbsschnitzel, buntes Gemüse, Preiselbeermarmelade & Rosmarinkartoffeln

ZWIEBELROSTBRATEN 33.50
Gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind, Schmelzzwiebeln, Rotweinjus, Butterspätzle & buntes Gemüse

FRISCHE PFIFFERLINGE  29.00
Frische Pfifferlinge in Rahmsauce & Rosmarinkartoffeln
Dazu wahlweise:

- Zanderfilet vom Grill 29.00
- Paniertes Kalbsschnitzel 29.50
- Weiderind vom Grill 34.00

THAI CURRY  21.00
Jasmin-Reis mit buntem Gemüse & Curry-Kokos-Sauce
Dazu wahlweise:

- Spiegelei  21.00
- Hähnchenbrustfilet von Grill 24.00
- Lachs von Grill 25.00
- Scampi-Zitronengras-Spieß 26.00
- Weiderind vom Grill 29.50

DESSERT

CREME BRÛLÉE 7.00
mit frischen Erdbeeren

SUNDOWNER 7.00
Limettensorbet mit Boseecco aufgefüllt

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

