

# Speisekarte

## APERITIF

SOMMERSCHORLE	6.50
Spätburgunder Rosé trocken, Maracujasaft & Mineralwasser	
CAMPARI SPRITZ	8.50
Campari, Bosecco, Holunderblütensirup & Mineralwasser	

## VORSPEISEN & KLEINE SPEISEN

KLEINER BUNTER SALAT 	7.00
Bunter Salat von der Insel Reichenau an Hausdressing mit Brot	
AVOCADO BROT MIT SCAMPI	17.90
Bauernbrot mit cremigem Frischkäse, Avocado, gegrillten Scampis, Kirschtomaten & Kresse	
SOMMERSALAT 	15.50
Bunter Salat von der Insel Reichenau an Hausdressing mit Feigen, Nüssen, karamellisiertem Ziegenkäse & Brot	
RINDERCARPACCIO	16.50
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
- 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	25.50
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	
LACHS „GUACAMOLE“	28.00
Lachs vom Grill mit Guacamole, buntem Salat, Rosmarinkartoffeln & Kräuterquark	
PICCATA VOM KALB	25.50
Kalbsschnitzel im Parmesanmantel auf Tomatenpasta, Grillgemüse, Rucola und Parmesan	
WIENER SCHNITZEL	29.50
Paniertes Kalbsschnitzel, buntes Gemüse, Preiselbeermarmelade & Rosmarinkartoffeln	
ZWIEBELROSTBRATEN	34.50
Gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind, Schmelzzwiebeln, Rotweinjus, Butterspätzle & buntes Gemüse	
FRISCHE PFIFFERLINGE 	
Frische Pfifferlinge in Rahmsauce & Rosmarinkartoffeln	
Dazu wahlweise:	
- Zanderfilet vom Grill	29.00
- Saiblingsfilet vom Grill	31.00
- Paniertes Kalbsschnitzel	29.50
- Weiderind vom Grill	34.00
THAI CURRY 	
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 Bosecco aufgefüllt	

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



 vegetarisch