

SPEISEKARTE

APERITIV

MARTINI FLOREALE POMEGRANATE 6.50

alkoholfrei

HOLUNDERBLÜTEN-CAMPARI-SPRITZ 7.50

KLEINE SPEISEN

KLEINER BUNTER SALAT 7.00

Bunter Salat von der Insel Reichenau an Hausdressing mit Brot

KÜRBISCREMESUPPE 7.50

mit Kernen, Öl & Brot

FISCH BOUILLABAISSE 12.50

abgeschmeckt mit Pernod & Safran

HERBSTSALAT 15.50

Bunter Salat von der Insel Reichenau an Hausdressing mit Feigen, Nüssen & gratiniertem Ziegenkäse

RINDERCARPACCIO 16.00

mit Parmesan, Essig, Öl & Brot

BURRATA TOMATE 13.50

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

GROßER BUNTER SALAT

*Bunter Salat von der Insel Reichenau an Hausdressing mit Brot
Dazu wahlweise:*

- Hähnchenbrustfilet vom Grill 19.00

- Lachs vom Grill 23.00

- Zanderfilet vom Grill 22.50

- Weiderind vom Grill 26.00

PORTION ROSMARINKARTOFFELN 5.50

mit Kräuterquark

HAUPTSPEISEN

HERBSTPASTA 24.00

Gegrillter Scampi-Zitronengras-Spieß, buntes Gemüse, Tomaten-Sahne-Sauce, Rucola & Parmesan

WIENER SCHNITZEL 29.50

Paniertes Kalbsschnitzel, Preiselbeeren, buntes Gemüse & Rosmarinkartoffeln

ZWIEBELROSTBRATEN 32.50

Gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind, Rotweinjus, geschmolzene Zwiebeln, buntes Gemüse & Butterspätzle

DUETT VON ZANDER UND LACHS 27.00

Zander- & Lachsfilet vom Grill, Limettenrisotto, Grillgemüse, Rucola & Parmesan

LACHSPASTA 19.00

Pasta mit Lachs-Sahne-Sauce, Kirschtomaten, Rucola & Parmesan

SAIBLING „MANDELBUTTER“ 29.00

Saiblingsfilet vom Grill an Weißweinsauce mit buntem Gemüse & Rosmarinkartoffeln

ZANDER „HALTNAU“ 25.00

Zanderfilet vom Grill mit Pommerysenschaum, Grillgemüse, Spinatauflauf & Rosmarinkartoffeln

SAIBLING „GUACAMOLE“ 26.50

Saiblingsfilet vom Grill, Guacamole, Salatbouquet, Kräuterquark & Rosmarinkartoffeln

THAI CURRY

*mit Curry-Kokos-Sauce, buntem Gemüse & Jasmin-Reis
Dazu wahlweise:*

- Spiegelei 20.00

- Hähnchenbrustfilet vom Grill 22.00

- Lachs vom Grill 24.00

- Scampi-Zitronengras-Spieß 26.00

- Weiderind vom Grill 29.00

DESSERT

CREME BRÛLÉE 7.00

mit Zwetschgenkompott

