



Spezialitäten

Rinderbrühe mit hausgemachten Markklößchen <small>(A/B/D/F)</small>	4,50 €
Kürbiscremesuppe mit Sahnetupfer, Kürbiskernen und Kürbisöl <small>(A/C)</small>	5,50 €
Salatteller Weltmeister mit verschiedenen Saison- und Blattsalaten und gebratenen Putenbruststreifen <small>(A/C/D/E/F)</small>	10,90 €
Kalbsrahmbraten mit feinem Gemüse, dazu Hausmacher Spätzle <small>(A/B/C/D/F/E)</small>	16,90 €
Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons, dazu Hausmacher Spätzle <small>(A/B/C/D/F)</small>	17,10 €
Schweinefilets-Töpfle mit Champignonköpfen in Rahmsoße dazu Hausmacher Spätzle <small>(A/B/C/D/E)</small>	19,00 €
Gänsebraten mit Maronen und Trauben dazu Apfelrotkraut und Kartoffelknödel <small>(A/B/C/D)</small>	22,50 €
Geschnetzeltes vom Soay-Weideschaf in feiner Soße mit Austernpilzen dazu Hausmacher Spätzle <small>(A/B/C/D/F)</small>	19,90 €
Bodensee-Kretzerfilets in Mandelbutter dazu Salzkartoffeln <small>(A/B/C/D/E/G)</small>	23,90 €
Bodensee-Hechtklößchen in Dillsahnesoße auf Blattspinat, dazu Buttereis <small>(A/B/C/D/E/F/G/H)</small>	20,90 €
Panna Cotta mit Roter Grütze <small>(C/D/F)</small>	4,60 €
Creme Caramel mit Sahne garniert <small>(C/D/F)</small>	4,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme und Sahne garniert <small>(C/D/F)</small>	6,00 €
Zwei Topfenknödel mit Haselnusseiscreme und Kirschen garniert <small>(C/D/F/Haselnuss)</small>	6,00 €

Allergene:

A: Sellerie / B: Soja / C: Milcherzeugnisse / D: Weizen-Gluten / E: Senf / F: Eier / G: Fischerzeugnisse
H: Krebstier / I: Schwefel / J: Lumpinen / K: Mandeln / L: Erdnüsse / M: Weichtiere / N: Sesam / Haselnuss / Walnusskerne
(1): mit Farbstoff / (2): mit Konservierungsstoff / (4): Phosphat / (5): Ascorbinsäure / (6) Süßungsmittel