

FREITAG, 15. FEBRUAR 2019

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN:

*Alkoholfreier Bio-Sekt „Prikkler“ vom Weingut Zähringer mit einem Schuss Zwetschgensaft und Mineralwasser	0,1l	4.00
*Hausgemachter Likör von der wilden Brombeere mit Sekt aufgefüllt	0,1l	4.80

UNSERE VORSPEISEN:

*Champignonrahmsuppe	4.00
*Gegrillter Heggelbacher Camembert mit Honig	8.00
*Frischer Ackersalat an Walnussdressing mit gebratener Schwarzwurst und Äpfeln	8.50
*Gebeizte Orangen-Minze-Lachsforelle mit hausgebackenem Knäckebrot und Joghurt-Dip	9.00

UNSERE HAUPTGERICHTE:

Fischgerichte

Bruckfelder Lachsforellenmatjes mit Bratkartoffeln	14.80
Bruckfelder Lachsforelle mit Kräutern gefüllt, Kartoffelgratin und buntem Salat	22.50
Bodensee Felchenfilet auf der Haut gebraten mit Pilawreis, Apfel-Lauch-Chutney, Salat	23.00
Bodenseefischteller (Felchen, Kretzer und Saibling) in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salat	25.00

Vegetarische Gerichte

Gegrillter Ziegenfeta vom Höchsten auf geschmorten bunten Rübli von der Höri, Salat	16.50
Im Orangesud geschmorter Chicorée unter der Haselnusskruste mit Pilawreis, Salat	16.50

Frische Innereien

Geschnetzelte Schweineleber im Balsamicosößle mit Bratkartoffeln und buntem Salat	13.80
Kutteln in Rotweinjus mit Alb-Leisa Linsen, hausgemachten Spätzle und buntem Salat	15.50
Kalbsleberscheiben mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln, Kartoffelgratin und Salat	22.50

Lammbratwürste auf Apfel-Rahm-Sauerkraut und Bratkartoffeln	15.50
Deftiges Rindsgulasch mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat	17.50
„Cordon Bleu“ vom Schweinerücken, gefüllt mit Münsterkäse und Rohschinken, Pommes frites und buntem Salat	18.50
Rückensteak vom Jungrind auf geschmorten bunten Rüben von der Höri, mit Rotweibutter, Pommes frites	25.00

UNSERE DESSERTS:

*Für die kleinen Dessertgelüste:

*„Affogato“ (heißer Espresso mit einer Kugel Bio-Vanilleeis)	4.00
*Vanille-Zimt – Panna Cotta mit roter Grütze im Gläsle	3.50
*Hausgebackene Schokitarte mit frischer Orange und Schlagsahne	9.00
*In Whiskey eingelegter Holunder mit Bio-Haselnusseis	7.50
*Heggelbacher Käseauswahl mit Tomatenmarmelade und Holzofenbrot	9.00

Seniorenportionen unter Abzug von € 1.50. Info bzgl. Allergene beim Servicepersonal.