

SONNTAG, 13. September 2020

Um klar zu sehen,
genügt ein Wechsel in der Blickrichtung.
Antoine de Saint-Exupéry

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

* Alkoholfreier bio-Sekt „Prikker“ vom Weingut Zähringer mit einem Schuss Rhabarbersaft und Mineralwasser	0,1l	4.00
* Selbst gemachter Rosmarin-Zitronensirup mit Sekt aufgefüllt	0,1l	4.80
Frischer Süßmost	0,25l	2.80

MENÜ 1 € 28.20

*Brätklößlesuppe

Bruckfelder Lachsforellenfilets mit Rengoldshauer
Zucchini-Tomatengemüse und Salzkartoffeln
Dessert

MENÜ 2 € 26.20

*Brätklößlesuppe

Ragout vom Ochsenchwanz auf buntem Rengoldshauer Gemüse und
Bandnudeln
Dessert

MENÜ 3 € 27.80

*Brätklößlesuppe

Schweinemedallions mit Waldpilzen und
selbst gemachten Spätzle
Dessert

UNSERE VORSPEISEN

*Brätklößlesuppe	5.00
*Ziegenfrischkäsepralinen im Körnermantel an Rengoldshauser Blattsalaten und schwarzer Walnuss	8.70
*Ziegenfeta in Garterkräutern mariniert an Rengoldshauser Sommersalaten	9.50
*Gebackene Bodensee Brachse mit Safran-Mayonnaise an Salatbouquet	11.70

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (ausschließlich für Kinder):

Paniertes Kinderschnitzel mit selbst gemachten Pommes, kleinem Salat und Eis	9.50
Fischfilet mit Salzkartoffeln, kleinem Salat und Eis	10.80
Kalbsrahmschnitzel mit selbst gemachten Spätzle, Gemüse und Eis	13.00

UNSERE HAUPTGERICHTE

Paniertes Pfannenschnitzel mit selbst gemachten Pommes frites	13.50
Gegrillter Ziegenfeta vom Höchsten auf buntem Rengoldshauser Gemüse	15.80
Bandnudeln mit frischen Waldpilzen und Parmesan	17.20
„ Cordon Bleu “ vom Schwein gefüllt mit Heggelbacher Bergkäse und Rohschinken dazu selbst gemachte Pommes frites	17.30
Paniertes Schweinekotelette mit großem Salatteller	18.80
Bruckfelder Lachsforelle mit frischen Gartenkräutern gefüllt und Kartoffelgratin	19.80
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit selbst gemachten Spätzle	22.50
Saltimbocca vom Kalb mit gratinierten Kartoffeln	22.80
Bodensee Fischfiletteller (Felchen, Seeforelle & Kretzer) mit Mandelbutter und Salzkartoffeln	23.30
Rindersteak mit frischen Waldpilzen und gratinierte Kartoffeln	28.50

UNSERE DESSERTS

Für die kleinen „Dessertgelüste“:

„Affogato“ (eine Kugel Bio-Vanilleeis mit heißem Espresso)	4.00
Panna Cotta mit roter Grütze im Gläsle	5.00
Schokimousse mit Birnenkompott und Sahne	8.50
Heggelbacher Käsedessert mit selbst gemachter Tomatenmarmelade, schwarzer Nuss und Holzofenbrot	9.00

Von den meisten Gerichten sind auch Seniorenportionen,
unter Abzug von € 1.50, erhältlich.