

Erfrischend

Holunder-Spritzer „Alkoholfrei“ 0,33 l. 4,00 €

Aperitivempfehlung

Glas **Winzersekt Rosè** Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach 6,50 €
im Champagnerverfahren hergestellt

„Amalfi“ 6,50 €
Campari, Bitterlemon, Spritzer Grapefruit und Eis

Weinempfehlung

E. GUIGAL CHATEAU D`AMPUIS Cote du Rhone 2015 *****

Feinfruchtiges Beerenbouquet, am Gaumen präsentiert er sich mit feinkörnigen Tanninen.
Ein Rotwein von reifen Waldfrüchten, saftigen Pflaumen und einer Priesse Tabak

0,2 l. 8,50 €
Flasche 0,75 l. 29,00 €

Weingut Kress

Privatweingut Spital zum heiligen Geist Überlingen am Bodensee

Cuvèe Blanc trocken

Spritzig, frecher Allrounder aus einer pfiffigen Komposition aus weißem Burgunder und Müller Thurgau

0,2 l. 8,50 €
Flasche 0,75 l. 29,00 €

Unser Menü

Orangenlachs im Bacon-Kleid gebraten
auf mariniertes rotes Beet mit Ahornsirup und gerösteten Pinienkernen
Vorspeise alleine 16,00 €

Gebratener Hirschrücken aus heimischer Jagd
in kräftiger Wildreduktion, mit gebratenen Pilzen
Gemüse vom Markt, Nuss-Spätzle und Preiselbeeren
Hauptgang alleine 33,00 €

Schwarzwälder Kirschtörtle „Schlupf Syle“
mit Sauerkirsch-Sorbet
Dessert alleine 12,00 €

56,00 €

Unsere Vorspeisen

Tagessüpple	7,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	7,00 €
Feldsalat in Rotweinvinaigrette mit gebratenem Speck und knusprigen Brotwürfele	9,00 €
Zweierlei vom Périgord Ziegenkäse auf Kürbis-Chili-Chutney und kleinen Blattsalaten in Kräutervinaigrette	14,00 €
Beef-Tatar „Surf & Turf“ mit gegrillten Blue Label Riesengarnelen, Wachtelspiegelei und Feldsalat in Rotweinvinaigrette	16,00 €

Hauptgänge

Wiener Schnitzel

25,00 €

Klassisch vom Kalbsrücken
mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken,
dazu Pommes-Frites und gemischtem Salatteller

Kalbsbäckle

26,00 €

in kräftigem Spätburgundersößle gemütlich geschmort
mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt
und hausgemachte Spätzle

Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rumpsteak

29,00 €

auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln
Gemüse vom Markt und Pommes-Frites

Filetsteak vom argentinischem Weiderind „Surf & Turf“ unter der Steinpilzkruste, mit gegrillten Riesengarnelen an getrüffelter Portweinreduktion, Gemüse vom Markt und gratinierte Rahmkartoffeln	35,00 €
Filet vom Island-Lachs und Riesengarnelen in Aromaten gebraten, auf feinem Hummerschaumsößle Gemüse vom Markt und Kartoffel-Steinpilzküchle	29,00 €
Vegetarisch Kürbis-Falafel auf orientalischem Cous cous, feinem Süßkartoffel-Curryschaum und Gemüse vom Markt	20,00 €
Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet und Riesengarnelen mit verschiedenen Dipp	25,00 €

Eis-Dessert

Klein und Fein 6,00 €
Geeister Espresso mit einer Kugel Espressois mit Haselnusskrokant und Baileysschaum

Holz hacker 8,00 €
Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne

Coupe Sizilia 8,00 €
Feines Espressois mit Haselnusskrokant Eierlikör und Sahne

Coupe feuriges Herz 8,00 €
Zartschmelzendes Bourbon Vanille Eiskrem mit heißen Himbeeren und Sahne

Abgeflamnte Creme Brûlée „Maison“ 6,00 €

Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel 7,50 €

Bourbon Vanille Eiskrem*, Eis-Schoko von der Valrhonasschokolade, Espressois mit Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen, Zitronensorbet, Himbeersorbet

	pro Kugel	3,00 €
Hausgemachtes Sorbet	pro Kugel	3,50 €
	mit Sahne	1,50 €

* = mit Farbstoff