

## ***Aperitifempfehlung***

Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“	8,00 €
Holunder-Spritzer <i>alkoholfrei</i> , erfrischend, eisgekühlt	6,00 €
Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung Sparkling Aperio aus roten, Südtiroler Äpfeln	7,00 €
Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris) <i>Weingut Vollmayer</i>	8,00 €
Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach	8,00 €

## ***Weinempfehlung***

### **Dr. Loosen Riesling Knochen trocken**

#### ***Privatweingut Dr. Loosen Bernkastel / Mosel***

Durchgeogener Riesling mit einzigartiger Stilistik,  
mit besonderem Geschmack nach Birne, Limette und grünem Apfel

0,2 l.	9,00 €
Flasche 0,75 l.	30,00 €

### **Zu jeder Zeit Weiss**

#### ***Privatweingut Fritz Waßmer Bad Krozingen/Schlatt - Baden***

Sehr angenehmer Weißwein. Blumig, frisch, fruchtig mit komplexen  
floralen Aromadüften und geradliegender Mineralität.

0,2 l.	9,00 €
Flasche 0,75 l.	30,00 €

## ***Unsere Vorspeisen***

Tagessuppe	8,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	8,00 €
Hegauer Bruschetta mit hausgemachtem Focaccia, cremiger Burrata Basilikumpesto und Rauke	17,00 €
Beef Tatar mit gebratenen Riesengarnelen, Kräutermayonnaise und wilden Blattsalaten in Kräutervinaigrette	19,00 €
Vitello Tonnato vom Sous vide gegartem Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, geräuchertem Thunfischtatar, frittierten Kapern und Wildkräutersalat	19,00 €

## ***Unser Saison-Menü***

Vitello Tonnato vom Sous vide gegartem Kalbstafelspitz  
mit Thunfischsauce, geräuchertem Thunfischtatar,  
frittierten Kapern und Wildkräutersalat

\*\*\*\*\*

Lammrückenfilet in Pancetta gebraten  
an kräftiger Rosmarinreduktion, sautierten Pilzen  
Gemüse vom Markt  
und gratinierten Rahmkartoffeln

Hauptgang 40,00 €

\*\*\*\*\*

Tiramisu Nonna  
mit Ragout von der Blauen Heckenkirsche  
und schwarzem Tahiti Vanilleeis

\*\*\*\*\*

66,00 €

## ***Unser Vegetarisches Menü***

Hegauer Bruschetta  
mit hausgemachtem Focaccia, cremiger Burrata  
Basilikumpesto und Rauke

\*\*\*\*\*

Spinat-Pecorino Nocken  
in Salzeibutter geschwenkt, auf fruchtigem Tomatensugo,  
gerösteten Pinienkernen,  
und sautierten bunten Zucchini

\*\*\*\*\*

Tartelette mit Mascarponecreme und Schnebles Erdbeeren  
mit feinem Pistazienrahmeis

48,00 €

## **Hauptgänge**

### **Wiener Schnitzel**

30,00 €

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

### **Zweierlei vom heimischen-Strohschwein**

33,00 €

Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle  
in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt  
und hausgemachten Spätzle

### **Zwiebelrostbraten vom Weiderind**

35,00 €

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

**Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“** 43,00 €  
mit gegrillten Riesengarnelen, an getrüffelter Portweinreduktion,  
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

**Gebratenes Filet vom Island-Lachs** 36,00 €  
mit gegrillten Wildgarnelen auf Pfifferling-Ravioli,  
gerauchtem Kartoffelschaum und Gemüse vom Markt

**Spinat-Pecorino Nocken** 26,00 €  
in Salzeibutter geschwenkt, auf fruchtigem Tomatensugo,  
gerösteten Pinienkernen und sautierten bunten Zucchini

<b>Salatplatte „Rustika“</b> mit rassig gebratenen Filetspitzen vom Rind und Kalb, hausgemachter Kräuterbutter und kleinem Pommes-Gläsle	26,00 €
<b>Salatplatte „Weltenbummler“</b> in Hausdressing mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet, Riesengarnelen mit verschiedenen Dipps und kleinem Pommes-Gläsle	32,00 €
Eglifilet im Bierteig gebacken mit Hegauer Kartoffelsalat und hausgemachter Kräutermayonnaise	26,00 €
Kalbsschnitzel Wiener Art in Butter gebacken mit Hegauer Kartoffelsalat und hausgemachter Kräutermayonnaise	26,00 €
Entrecote vom Bodensee-Rind rassig vom Grill, mit Hegauer Kartoffelsalat, hausgemachter Kräuterbutter und Knoblauchtunke	38,00 €

## Dessert

<b>Abgeflamnte Creme Brûlée „Maison,,</b>	7,00 €
<b>Tartelette mit Mascarponecreme und Schnebles Erdbeeren</b> mit feinem Pistazienrahmeis	12,00 €
<b>Tiramisu Nonna</b> mit Ragout von der Blauen Heckenkirsche und schwarzem Tahiti Vanilleeis	12,00 €
<b>Klein und Fein</b> Geeister Espresso mit einer Kugel Espressois mit Haselnusskrokant und Baileysschaum	7,00 €
<b>Affogato</b> Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso	7,00 €
<b>Holzhacker</b> Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne	9,00 €
<b>Exotik</b> Zartschmelzendes Joghurt-Vanilleeis mit Mango-Berberitzenragout und Sahne	10,00 €
<b>Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel</b>	10,00 €
Bourbon Vanille Eiskrem*, Espressois Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen, Zitronensorbet, Himbeersorbet	
	pro Kugel 4,00 €
Hausgemachtes Sorbet/Eis	pro Kugel 4,50 €
	mit Sahne 1,50 €
* = mit Farbstoff	
<b>Unsere Weinempfehlung zum Dessert</b>	
2020 Gelber Muskateller Weingut Aufricht	0,1 l. 8,00 €