

Speise KARTE

HAUPTGERICHTE

- Filet vom Zander** ADGLMO 32,50 €
Safran Limonen Schaum, Junger Brokkoli
- Massaman Thai Curry** EHL 26,00 €
vom Landhuhn EHL 28,00 €
mit Zander und Saibling DEHL 34,50 €
- Geschmorte Ochsenbäckle** 33,50 €
in Pinot Noir, Spargelspitzen EHL

VORSPEISEN

- Zum Apero:** 7,50 €
2 Dips, Kalimantan Oliven und Brot
- Frühlingsсалate** 9 €
Sherry-Olivenöl LMO
oder Kräuter-Joghurt Dressing GLMOP
oder dazu mit
- Karamellisiertem Ziegenfrischkäse,* 16,50 €
Granatapfel, Sellerie GLO
- Gegrillter Spargel** EHLO 18,50 €
mit seinen Tataren, Walnüsse und
Parmesan, Tomaten Vinaigrette
- als Hauptgericht* 27,50 €



VOM GRILL ca. 250g

- Junges Deutsches Rind, Färse** GO
- Entrecote* 34,00 €
Rinder Filet 42,00 €
Brustfilet vom Land Huhn 28,00 €

zur Wahl

Wilder und Aquarello Reis, Rosmarin
Kartoffeln, Spätzle, Pommes Frites,
Grill – Gemüse oder kl. Salat und

Calvados – Pfeffersauce GHM
oder Kräuterbutter & Zitrone GHM

Extra Beilage 6,50 €

ETWAS WARMES

- Kleines Spargelragout** GO 11,50 €
mit Thai Curry Aromen
dazu
- Filet vom Seesaibling* D 21,50 €
- Tafelspitz** GL 12,50 €
Kraftbrühe, Kräuter, Griessnockerl

Allergene

A Glutenhaltige Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch,
E Erdnüsse, F Milch / Lactose, I Senf,
G Schalenfrüchte, H Sellerie, J Schwefeldioxid, K
Schwefeldioxid, L Lupinen, M Weichtiere

Inhalts- & Zusatzstoffe

1 mit Phosphat, 2 mit Geschmacksverstärker,
3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff,
5 mit Konservierungstoff, 6 geschwärzt,
7 mit Süßungsmittel, 8 koffeinhaltig, 9 chininhaltig



Speise KARTE

VEGETARISCH

Spargel Risotto G 26,50 €

vom Aquarello- und Wild Reis,
Teriyaki - Spargel, geschmolzene Tomaten



DESSERTS

Marinierte Erdbeeren G 13,50 €

mit kandierter Zitrone, Likör,
kleine Merinque, Rhabarber Sorbet

**Creme Brulee, Tonkabohne,
Beeren** CGH 10,50 €

Sorbet mit Cremant O 9,50 €

Unser Lieblingskäse AGH 14,50 €

mit Heggelbacher,
Johannisbeer – Chili – Ingwer Dip,
Nüsse, Trauben, Brot

AN DER BAR

TAPAS UND SNACKS

**2 Dips, Kalimantan Oliven
und Brot** ACEDHLM 7,50 €

**Italienische Salami
Parmaschinken** 8,00 €

Heggelbacher Käse 8,50 €

**Gebeizter Lachs und
gerauchte Forelle** AGHLM 9,50 €

Rindfleischsalat GMOP 16,50 €

Grünes, Cornichons, rote Zwiebeln

Unser Lieblingskäse AGH 14,50 €

mit Heggelbacher,
Johannisbeer – Chili – Ingwer Dip,
Nüsse, Trauben, Brot

In unserer Küche setzen wir auf R 90-
Region Bodensee und maximal 90 km !

Frische regionale und saisonale Produkte von der
Insel Reichenau oder von heimischen Betrieben!

Allergene

A Glutenhaltige Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch,
E Erdnüsse, F Milch / Lactose, I Senf,
G Schalenfrüchte, H Sellerie, J Schwefeldioxid, K
Schwefeldioxid, L Lupinen, M Weichtiere

Inhalts- & Zusatzstoffe

1 mit Phosphat, 2 mit Geschmacksverstärker,
3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff,
5 mit Konservierungstoff, 6 geschwärzt,
7 mit Süßungsmittel, 8 koffeinhaltig, 9 chininhaltig

s'Äpfle
RESTAURANT