

Winter-Abend-Karte

gültig an den folgenden Abenden

Do, 28.11. | Fr, 06.12. | Do, 12.12. | Fr, 20.12.

18:00 – 21:00 Uhr

--- Apéro ---

Klassiker

Aperol Spritz | Campari Orange

Lillet Wild Berry | Lillet Tonic | Hugo

Winter-Empfehlung

Lillet Winter Rubis | Lillet Winter Vive

Alkoholfrei

Virgin Hugo | Wild Berry Floreale

je 7,50 €



--- Vorspeisen ---

Zu allen Vorspeisen servieren wir frisch gebackenes Wurzelbrot und unsere hausgemachte Kräuterbutter

Bodensee-Feldsalat
gebratene Speckstreifen | Kräuter-Croûtons | feines Dressing
9 €

Cremesüppchen von Karotte und Ingwer
Kokosmilch | Rote Beete Sprossen
8 €
wahlweise mit gegrillter Riesengarnele
11 €

Unsere Vorspeisenempfehlung zum Teilen
serviert auf einer Etagerer (für 2 Pers.)

Antipasti frisch gegrillt
Zucchini | Aubergine | Paprika | Champignons

Vitello Tonnato
Kalbstafelspitz | feine Thunfischcreme | Kapern

Rote Bete Carpaccio
Ziegenkäse | Rucola | karamellisierte Walnuss
17 €



--- **Hauptgänge** ---

Rumpsteak vom Prime Beef
Pfefferrahmsauce | Kroketten | Prinzessböhnchen
31 €

Rosa gebratene Entenbrust
Portwein – Orangen – Jus | Apfel-Zimt-Rotkohl | Serviettenknödel
28 €

Saltimbocca von der Pute
Salbei | Bacon | frischer Blattspinat | Kroketten
26 €

Brasato vom Weideochs
Portwein-Jus | Kartoffelgratin | Apfel-Zimt-Rotkohl
24 €

Auf der Haut gebratene Lachsforelle
Kartoffelgratin | Wintergemüse | Weißburgundersauce
25 €

Rote Bete Gnocchi auf Blattspinat
geröstete Pinienkerne | San Marzano Tomaten | Pesto Verde |
Grana Padano
(wahlweise auch vegan)
19 €



--- Desserts ---

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne | Pistazien
9 €

Hausgemachtes Tiramisu
7 €

Waldfrucht-Sorbet (vegan)
wahlweise mit Sahne
5 €

