

Aperitif gefällig?

Kir Royal - Sekt mit Crème de Cassis 5,40 €

Aperitivo Rosato Mio die, einzigartige Kombination aus Hibiskus und Orangenblüten, Prosecco und Basilikum 6,50 € (*1)

Xaver - Sekt mit Granatapfellikör 5,40 €

Erwin - Sekt mit Quittenlikör 5,40 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 5,90 €

Badische Grünkernsuppe mit Sahne verfeinert 5,90 €

Rieslingsuppe mit einer Riesengarnele 7,90 €

Vorspeisen

Gebackener Feta mit Tomate, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch, dazu servieren wir Baguette 9,90 €

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Grana Padano, gerösteten Pinienkernen und Baguette 13,80 €

Frisch vom Markt

Bunter Beilagensalat 5,40 €

Knackige Blatt- und Rohkostsalate an herzhaftem Dressing mit:

5 Black Tiger Garnelen in Kräuterbutter gebraten 19,40 €

Tranchen von der Hähnchenbrust serviert mit Pinienkernen 13,90 €

Rosa gebratenen Roastbeefstreifen 19,40 €

Zu allen Salatvariationen servieren wir Baguette

Vegetarische Spezialitäten

Gemüsecurry - vegan

an geräuchertem Tofu und Basmatireis 13,60 €

Tiroler Käseknödel an Champignonrahmragout 13,60 €

Fischiges aus Fluss und Meer

**5 gegrillte Black Tiger Riesengarnelen an Rieslingsauce
und feinen Bandnudeln** 22,80 €

**Gegrilltes Lachsfilet unter der Kräuter- Knoblauchkruste an einer
Safransauce, dazu servieren wir Basmatireis** 22,90 €

Jetzt wird es „wild“

Wildragoût aus den heimischen Wäldern mit frischen Champignons,
serviert mit selbst gemachten Spätzle 18,90 € (*4)

Rehrücken rosa gebraten an Wildrahmsauce serviert mit Kartoffelrösti
und Preiselbeerbirne 26,80 € (*4)

Geschmorter Rehbraten an deftiger Wildrahmsauce,
mit selbst gemachten Spätzle und Preiselbeerbirne 19,20 € (*4)

Heischiges

Medaillons von der Hähnchenbrust an einer Kokos-Currysauce, dazu reichen wir Basmatireis 16,90 €

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites 13,60 €

Schweinerückensteak an einer Champignonrahmsauce mit selbst gemachten Spätzle 15,20 € (*2,3,4)

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites 16,90 € (*2,3,4,10)

Schweinemedallions an frischen Champignons und Rahmsauce dazu selbstgemachte Spätzle 18,80 €

Schweinemedallions an Madagascar-Pfeffersauce und Dauphinkartoffeln 18,80 €

Rinderrückensteak mit gedämpften Zwiebeln, Burgundersauce und selbstgemachten Spätzle 23,50 €

Rinderrückensteak an einer Madagascar-Pfeffersauce dazu Pommes frites 23,50 € (*2,3,4)

Lammrücken unter der Kräuter-Knoblauch-Kruste, auf Ratatouille- Gemüse, Thymiansauce und Röstinchen 28,50 € (*2,3,4)

Rinderfiletsteak an einer Madagascar-Pfeffersauce, dazu Kartoffelrösti 28,50 € (*2,3,4)

1 Portion Sauce extra 1,90 €

**Einen guten Appetit
wünschen**

Familie Gutekunst und das Seeterrassenteam

Allergenkennzeichnung: Alle unsere Speisen können Spuren aller Allergene enthalten A1=Eier, A2=Milch, A3=glutenhaltiges Getreide, A4=Erdnüsse, A5=Nüsse, A6=Schwefeldioxid u. Sulphit, A7=Lupinen, A8=Sesam, A9=Soja, A10=Sellerie, A11=Senf, A12=Fisch, A13=Krebstiere, A14=Weichtiere
Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Speisen und Getränken: *1.mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Nitritpökelsalz 4. mit Antioxidationsmittel 5. mit Geschmacksverstärker 6. Geschwefelt 7.Geschwärzt 8.Gewachst 9.mit Süßungsmittel 10.mit Phosphat 11.Coffeinhaltig 12.Chininhaltig xxxsdsasxy