

Aperitif gefällig?

Kir Royal - Sekt mit Crème de Cassis 5,90 €

Aperitivo Rosato Mio die, einzigartige Kombination aus Hibiskus und Orangenblüten, Prosecco und Basilikum 6,90 € (*1)

Xaver - Sekt mit Granatapfellikör 5,90 €

Erwin - Sekt mit Quittenlikör 5,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 6,50 €

Badische Grünkernsuppe mit Sahne verfeinert 6,50 €

Vorspeisen

Gebackener Feta mit Tomate, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch, dazu servieren wir Baguette 10,90 €

Schneckenpfännchen gratiniert mit Kräutern der Provence und Knoblauchbutter, dazu servieren wir Baguette 10,20 €

Pill Pill in Olivenöl und Knoblauch geschwenkter Oktopus und Shrimps dazu reichen wir Baguette 13,90 €

Frisch vom Markt

Bunter Beilagensalat 5,80 €

Knackige Blatt- und Rohkostsalate an herzhaftem Dressing mit:

5 Black Tiger Garnelen in Kräuterbutter gebraten 20,80 €

Tranchen von der Hähnchenbrust serviert mit Pinienkernen 15,50 €

Rosa gebratenen Roastbeefstreifen 20,80 €

Zu allen Salatvariationen servieren wir Baguette

Vegetarische Spezialitäten

Gemüsecurry - vegan

an geräuchertem Tofu und Basmatireis 14,90 €

Tiroler Käseknödel an Champignonrahmragout 14,90 €

Fischiges aus Fluss und Meer

**5 gegrillte Black Tiger Riesengarnelen an Rieslingsauce
und feinen Bandnudeln** 24,80 €

**Gegrilltes Zanderfilet auf Ratatouille-Gemüse an einer Rieslingsauce,
dazu servieren wir Basmatireis** 24,50 €

Jetzt wird es „wild“

**Wildragoût aus den heimischen Wäldern mit frischen Champignons,
serviert mit selbst gemachten Spätzle** 20,20 € (*4)

**Rehrücken rosa gebraten an Wildrahmsauce serviert mit Kartoffelrösti
und Preiselbeerbirne** 28,20 € (*4)

**Geschmorter Rehbraten an deftiger Wildrahmsauce,
mit selbst gemachten Spätzle und Preiselbeerbirne** 20,70 € (*4)

Feischiges

Medaillons von der Hähnchenbrust an einer Kokos-Currysauce, dazu reichen wir Basmatireis 17,50 €

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites 13,90 €

Schweinerückensteak an einer Champignonrahmsauce mit selbst gemachten Spätzle 15,60 € (*2,3,4)

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites 17,90 € (*2,3,4,10)

Schweinemedallions an frischen Champignons und Rahmsauce dazu selbstgemachte Spätzle 19,20 €

Schweinemedallions an Madagascar-Pfeffersauce und Dauphinkartoffeln 19,20 €

Rinderrückensteak mit gedämpften Zwiebeln, Burgundersauce und selbstgemachten Spätzle 24,90 €

Rinderrückensteak an einer Madagascar-Pfeffersauce dazu Pommes frites 24,90 € (*2,3,4)

Lammrücken unter der Kräuter-Knoblauch-Kruste, auf Ratatouille- Gemüse, Thymiansauce und Röstinchen 29,90 € (*2,3,4)

Rinderfiletsteak an einer Madagascar-Pfeffersauce, dazu Kartoffelrösti 32,20 € (*2,3,4)

1 Portion Sauce extra 2,50 €

**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=Krebstierte, 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