

Aperitif gefällig?

Himberta - Sekt mit Himbeerlikör 6,50 €

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

Xaver - Sekt mit Granatapfellikör 6,50 €

Erwin - Sekt mit Quittenlikör 6,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 6,80 €

Badische Grünkernsuppe mit Sahne verfeinert 6,80 €

Vorspeisen

Gebackener Feta mit Tomate, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch, dazu servieren wir Baguette 11,90 €

Schneckenpfännchen gratiniert mit Kräutern der Provence und Knoblauchbutter, dazu servieren wir Baguette 11,20 €

3 Black Tiger Garnelen in Kräuter- und Knoblauchbutter geschwenkt dazu reichen wir Baguette 9,90 €

Frisch vom Markt

Bunter Beilagensalat 6,20 €

Knackige Blatt- und Rohkostsalate an herzhaftem Dressing mit:

5 Black Tiger Garnelen in Kräuterbutter gebraten 22,80 €

Tranchen von der **Hähnchenbrust** 15,80 €

Rosa gebratenen **Roastbeefstreifen** 22,80 €

Zu allen Salatvariationen servieren wir Baguette

Vegetarische Spezialitäten

**Feine Bandnudeln mit Basilikumpesto - vegan
und getrockneten Tomaten 16,20 €**

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze 10,20 €

Fischiges aus Fluss und Meer

**Gegrilltes Filet vom Schwarzen Heilbutt mit Pestonudeln, Grana Padano
und getrockneten Tomaten 28,50 €**

**Gegrilltes Zanderfilet und eine Riesengarnele an Safransauce und
Basmatireis 24,90 € (*3)**

Jetzt wird es „wild“

**Wildragoût aus den heimischen Wäldern mit frischen Champignons,
Preiselbeeren und selbst gemachten Spätzle 22,50 € (*4)**

**Rehrücken rosa gebraten an Wildrahmsauce serviert mit Kartoffelrösti
und Preiselbeeren 32,20 € (*4)**

**Geschmorter Rehbraten an deftiger Wildrahmsauce,
mit selbst gemachten Spätzle und Preiselbeeren 22,90 € (*4)**

Feischiges

Medaillons von der Hähnchenbrust an einer Currysauce,
dazu reichen wir Basmatireis 17,90 €

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites 14,20 €

Schweinerückensteak an einer Madagaskar-Pfeffersauce
mit Dauphinkartoffeln 15,60 € (*2,3,4)

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites 18,20 € (*2,3,4,10)

Schweinemedallions an frischen Champignons und Rahmsauce
dazu selbstgemachte Spätzle 19,90 €

Schweinemedallions an Madagaskar-Pfeffersauce und
Dauphinkartoffeln 19,90 €

Rinderrückensteak mit gedämpften Zwiebeln, Burgundersauce und
selbstgemachten Spätzle 25,90 €

Rinderrückensteak an einer Madagaskar-Pfeffersauce dazu Pommes
frites 25,90 € (*2,3,4)

Lammrücken unter der Kräuter-Knoblauch-Kruste,
mit Speckbohnen, an Thymiansauce und Kartoffelrösti 32,20 € (*2,3,4)

Rinderfiletsteak mit einer Riesengarnele an Safransauce, dazu
Kartoffelrösti 37,50 € (*2,3,4)

1 Portion Sauce extra 2,70 €

Falls Sie Ihr übrig gebliebenes Essen mitnehmen möchten bieten wir
Ihnen die Möglichkeit **Verpackungsboxen** für 0,50 € zu erwerben.

**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

Kenntlichmachung 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