

Aperitif gefällig?

Kir Royal - Sekt mit Crème de Cassis 5,50 €

Aperitivo Rosato Mio die, einzigartige Kombination aus Hibiskus und Orangenblüten, Prosecco und Basilikum 6,60 € (*1)

Xaver - Sekt mit Granatapfellikör 5,50 €

Erwin - Sekt mit Quittenlikör 5,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 5,90 €

Badische Grünkernsuppe mit Sahne verfeinert 5,90 €

Vorspeisen

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

Schneckenpfännchen gratiniert mit Kräutern der Provence und Knoblauchbutter, dazu servieren wir Baguette 9,20 €

Pill Pill in Olivenöl und Knoblauch geschwenkter Oktopus und Shrimps dazu reichen wir Baguette 12,90 €

Frisch vom Markt

Bunter Beilagensalat 5,60 €

Knackige Blatt- und Rohkostsalate an herzhaftem Dressing mit:

5 Black Tiger Garnelen in Kräuterbutter gebraten 19,80 €

Tranchen von der Hähnchenbrust serviert mit Pinienkernen 14,20 €

Rosa gebratenen Roastbeefstreifen 19,80 €

Zu allen Salatvariationen servieren wir Baguette

Vegetarische Spezialitäten

Gemüsecurry - vegan

an geräuchertem Tofu und Basmatireis 13,90 €

Tiroler Käseknödel an Champignonrahmragout 13,90 €

Fischiges aus Fluss und Meer

**5 gegrillte Black Tiger Riesengarnelen an Rieslingsauce
und feinen Bandnudeln** 23,80 €

**Gegrilltes Zanderfilet auf Ratatouille-Gemüse an einer Rieslingsauce,
dazu servieren wir Basmatireis** 23,30 €

Jetzt wird es „wild“

**Wildragoût aus den heimischen Wäldern mit frischen Champignons,
serviert mit selbst gemachten Spätzle** 19,20 € (*4)

**Rehrücken rosa gebraten an Wildrahmsauce serviert mit Kartoffelrösti
und Preiselbeerbirne** 27,20 € (*4)

**Geschmorter Rehbraten an deftiger Wildrahmsauce,
mit selbst gemachten Spätzle und Preiselbeerbirne** 19,70 € (*4)

Feischiges

Medaillons von der Hähnchenbrust an einer Kokos-Currysauce, dazu reichen wir Basmatireis 17,20 €

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites 13,80 €

Schweinerückensteak an einer Champignonrahmsauce mit selbst gemachten Spätzle 15,40 € (*2,3,4)

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites 17,20 € (*2,3,4,10)

Schweinemedallions an frischen Champignons und Rahmsauce dazu selbstgemachte Spätzle 18,90 €

Schweinemedallions an Madagascar-Pfeffersauce und Dauphinkartoffeln 18,90 €

Rinderrückensteak mit gedämpften Zwiebeln, Burgundersauce und selbstgemachten Spätzle 23,90 €

Rinderrückensteak an einer Madagascar-Pfeffersauce dazu Pommes frites 23,90 € (*2,3,4)

Lammrücken unter der Kräuter-Knoblauch-Kruste, auf Ratatouille- Gemüse, Thymiansauce und Röstinchen 28,90 € (*2,3,4)

Rinderfiletsteak an einer Madagascar-Pfeffersauce, dazu Kartoffelrösti 29,20 € (*2,3,4)

1 Portion Sauce extra 2,20 €

**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 xxxsdsasxy