



Vorspeisen und Zwischengerichte

Frühlingssalat / weißes Balsam- Traubenkerndressing

9,00

Teegeräuchertes Lammzüngele / Salat von Alblinsen

12,50

Lauwarm marinierter Ochsenmaul auf unsere Art / Spätzlesalat / Kernöl

13,50

Lammravioli / Chorizo / Ruccola

14,50

Terrine von der Gänseleber / Bitterschokolade / geeiste Hagebutte

18,00

Suppen

Consommé vom Tafelspitz / Flädle- Grießroulade

8,00

Süpple von jungem Löwenzahn und Spinat / pochiertes Osterei

9,50

Klare Bodenseefischsuppe / Safran / Aromaten / Rouille / Röstbrot

13,00

Fischgerichte

Filet vom Bodenseefelchen nach Müllerin / Gemüse / Kartoffeln

20,00

Hechtfilet in Olivenöl konfiert / geräucherte Paprika

Bärlauchrisotto / Südländergemüse / Oliventapenade

23,00

Bodensee Forelle / Leipziger Allerlei / Krebsköpfe / Morcheln / feine Nudeln

24,00

St.Pierre auf grünem Ofenspargel / Artischocke

Kartoffelknöpfe / Köpfe von Aufricht's Verjus

32,00



Deftiges

Kutteln vom Sipplinger Lamm in Riesling- Sauerrahm / Röstkartoffeln

16,00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten Spätzle vom Brett / bunter Salat

23,50

Hauptgerichte

Brüstchen vom Linzgau Huhn / Parmaschinken

eingelegte Zitrone / Tomate / Bärlauchrisotto

21,00

Sauerbraten vom besten Weiderind nach Oma Gruler

glasiertes Gemüse / Spätzle

22,50

Kaninchenrücken und Keule an Morchelsauce

Leipziger Allerlei / feine Nudeln

24,00

Lammrücken überkrustet / grüner Ofenspargel

Kartoffelgnocchi

29,00

Menü zu Ostern

Sülzle vom hausgemachten Felchenmatjes

Joghurt-Bärlauch / Apfel- Meerrettichvinaigrette / Hechtkaviar

oder

Süpple von jungem Löwenzahn und Spinat / pochiertes Osterei

Überkrustete Keule und geschmortes / vom Linzgau Lamm

Ofengemüse / Kartoffelgratin

Bayrische Creme mit Vanille / Zartbitterschokolade- Butterkeks

Rhabarber / Himbeer- Rosensorbet

Menü in 3 Gängen 36,00

Menü in 4 Gängen 46,00