





Unsere Empfehlungen der Woche | Our Recommendations of the Week

Unsere hausgemachte Frühlingslimonade
mit Rhabarbar, Holunderblüte und Bodensee-Erdbeeren
Our homemade spring lemonade
with rhubarb, elderflower, and Lake Constance strawberries
0,30 l € 5,50

Unsere selbst eingelegten gemischten Oliven  
mit knusprigem Wurzelbrot
House-pickled mixed olives with crispy root bread
€ 9,90

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Spargel
Cream of local wild garlic soup with green asparagus
€ 9,80

Sautierte Würfel vom Kalbsfilet
mit Rotweinsauce, cremigem Risotto und Spargel
Sautéed veal tenderloin cubes
with red wine jus, creamy risotto and asparagus
€ 42,00

Weißer Stangenspargel aus Tettngang 
mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
White asparagus from Tettngang
with homemade hollandaise sauce and boiled potatoes
€ 35,00

Dazu empfehlen wir | We recommend the following

- ... Rohschinken von der Metzgerei Kleiber € 6,50
... raw ham from Butcher Kleiber
- ... gekochter Schinken von der Metzgerei Kleiber € 6,50
... cooked ham from Butcher Kleiber
- ... gebratenes Bodensee-Rotaugenfilet vom Fischer Kaulitzki € 11,00
... pan-seared roach fillet from Lake Constance
- ... Medaillons vom oberschwäbischen Landschwein € 11,00
... a serving of medallions of Upper Swabian pork

Marinierte Bodensee-Erdbeeren
mit hausgemachtem Eis vom Allgäuer Schmand
Marinated Lake Constance strawberries
with homemade Allgäu sour cream ice cream
€ 12,80