



Unsere Empfehlungen der Woche | Our Recommendations of the Week

Unser hausgemachter Eistee aus Bio-Zitronen, Bio-Orangen
und Tee aus dem Teehaus Ronnefeldt
Our homemade iced tea made with organic lemons, organic oranges
and Ronnefeldt tea
0,3 l € 5,50

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

Im Ofen geschmorte „Berner Rose“-Tomate von der Insel Reichenau   
mit mariniertem Bodensee-Ruccola, Pinienkernen und 10-jährigem Balsamico
Oven-braised “Berner Rose” tomato from Reichenau Island
with marinated Lake Constance arugula, pine nuts
and 10-year-aged balsamic vinegar
€ 14,80

Dünne Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsfilet  
mit marinierten heimischen Pfifferlingen und Bodensee-Zupfsalaten
Thin slices of medium-roasted veal tenderloin
with marinated local chanterelles and Lake Constance mixed leaf salad
€ 24,00

Unsere veganen Ravioli, gefüllt mit Auberginen und Tomaten,  
mit Pfifferlingen und ligurischem Olivenöl
Vegan ravioli, stuffed with eggplant and tomatoes,
with chanterelles and Ligurian olive oil
€ 29,00

Unser pikantes Gulasch vom Allgäuer Weideochsen
mit Pfifferlingen und hausgemachten goldgelben Spätzle
Allgäu pasture-raised beef goulash
with chanterelles and homemade golden-yellow Spätzle
€ 33,00

Gebratenes Filet vom See-Saibling
mit Champagner-Pfifferlingen und Salzkartoffeln
Pan-fried lake char fillet
with champagne chanterelles and boiled potatoes
€ 39,00

Mousse vom Allgäuer Topfen mit Tahiti-Vanille, 
Lindauer Zwetschgen und hausgemachtem Zimt-Eis
Allgäu quark mousse with Tahitian vanilla,
Lindau plums and homemade cinnamon ice cream
€ 14,00