




## Unsere Empfehlungen der Woche | Our Recommendations of the Week

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

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

Unsere Gazpacho Andaluz   
[kalte spanische Gemüsesuppe]  
Our Andalusian Gazpacho  
[cold Spanish vegetable soup]  
€ 13,50

Kartoffelgnocchi in Rahmsauce mit sautierten Pfifferlingen  
Potato gnocchi in a cream sauce with sautéed chanterelles  
€ 29,00

In Rotwein geschmorte Short Rib vom argentinischen Black-Angus-Rind mit  
sautierten Pfifferlingen und cremigem Risotto  
Argentine Black Angus beef short ribs braised in red wine,  
served with sautéed chanterelles and creamy risotto  
€ 41,00

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

Hausgemachter Crumble von Bodensee-Aprikosen mit Vanille-Eis  
Homemade Crumble with Apricots from Lake Constance and Vanilla Ice Cream  
€ 12,80