

Unsere besonderen Empfehlungen

Unser Empfehlungsbier vom Fass: Ehinger Berg Brauerei "Märzen"

Vor Erfindung der Kühlmaschine wurde im März letztmalig untergäriges Bier gebraut, traditionell stärker, damit es entsprechend länger hält. Das erklärt den Namen eines Saisonbieres, das sich bis heute großer Beliebtheit erfreut.

0,3l € 3.70 / 0,5l € 4.80

Unser Empfehlungsapéritif: "Apfelwiese"

Schwäbischer Alb-Apfelcider, Veilchensirup und Soda

0,25l € 4.90

Unser Empfehlungs-Wein: „Kalimbula“ Cuveé

(Solaris, Sauvignier Gris, Johanniter) Weingut Lanz / Kressbronn Bodensee
Reife Fruchtnoten von gelbem Apfel, Stachelbeere und Birne. Kräftige Struktur am Gaumen,
harmonisch abgestimmt, saftig, feine Würze, feine Zitrusnoten im Ausklang

0,1l € 3.90 / 0,2l € 7.80 / 0,75l € 26,90

Fisch zu Karfreitag und+ Karsamstag

Vorspeisen:

Französisches Fischsüppchen mit Meeresfrüchten, Gemüse und Safran € 8.90

Thunfisch Tataki (kurz gebraten) auf Spargel-Erdbeersalat € 13.90

Hauptgerichte:

*Großer bunter Salatteller „Schöne Fischerin“
mit Bodensee-Fischknusperle und Bärlauchdip*  € 19.90

*Gebratenes Wagenhauser Forellenfilet
auf Riedlinger Spargelragoût und Petersilienkartoffeln*  € 27.90

*Gebratenes Filet von der Dorade Royale
auf Ratatouille und Rosmarin-Kartoffelstampf* € 26.90

Vegetarisch:

Tagliatelle mit hausgemachtem Bärlauchpesto  € 16.90

...oder doch mit Fisch:

Wie oben, jedoch zusätzlich mit gebratenen Garnelen € 19.90

Mit Fleisch:

Rinderhüftsteak mit Pfefferrahmsoße, Gemüse und Pommes Frites  € 24.90

Dessert:

Mousse au chocolat mit Mangokompott und -Sorbet € 8.90

Erdbeer-Rhabarberkompott mit Erdbeer-Rahmeis  € 7.90