

Unsere Suppen

€

Cremesuppe von frischen Tomaten 6,90
mit Gin verfeinert und Sahnehäubchen

Kraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse 6,90

Unsere Vorspeisen

Geräuchertes Kartoffelnest mit Käse, 14,90
pochiertem Ei und Trüffelscheiben verfeinert

„ Fischers “ Vorspeisenteller 12,90
Panna Cotta vom Räucherfisch, Gänseleber - Parfait, Terrine
an Salatbukett mit Brot

Hausgebeizter Lachs mit 12,90
Honig-Senfsauce, an kleinem Salat und Brot

Löwen - Salat mit gebratenen Fischfilets 17,90
oder mit **Geflügelschnitzel**
auf großem Salat mit Croutons

Wir halten für Sie eine Dokumentation über die Allergene in unseren Gerichten bereit.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer frischen Speisen können Spuren von Allergenen
in unseren Zutaten nicht ausgeschlossen werden.

Besondere Empfehlungen

.....aus dem Ofen und vom Grill

Rumpsteak vom Grill

an karamellisierten Rotweinschalotten
mit Gemüse

dazu Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

€ 25,90

„ Meersburger Pfanne “,

Schweinelendchen vom Landschwein,
auf Rahmpilzsauce mit

hausgemachten Spätzle und Salat

€ 20,90

Rinderbäckchen geschmort

in Burgundersauce

dazu Gemüse und

hausgemachter Kartoffelgratin

€ 24,90

frisch aus dem See Fischers Fritz fischt.....

	€
Zanderfilet gebraten, nach „Konstanzer Art“ Champignons, Kapern, Tomatenwürfeln, frische Kräuter mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt dazu Petersilien - Kartoffeln	22,90
Bodensee - Felchenfilet gebraten auf Rahmspinat mit Mandelblättchen dazu Dampfkartoffeln	23,90
Variation von frischen Fischfilets mit Gemüse, hausgemachten Eiernudeln und Dampfkartoffel	25,50
Lachsschnitte gebraten auf Schmorgemüse dazu Risotto - Verde	22,50

Nicht nur für Vegetarier.....

Überbackenes Pfannen - Rösti , belegt mit Rahmspinat abgeschmeckt mit einem Hauch Knoblauch und Spiegelei	17,90
Hausgemachte Tofubratlinge auf Waldpilzsauce dazu Gemüse und hausgemachter Kartoffelgratin	17,90
Gebratene Falafel auf Gemüse - Thaicurry (pikant) dazu Basmatireis	17,90

darfs noch was Süßes sein.~

Die kleinen nach dem Essen....	€
...hausgemachtes Espresso - Eis im Tässchen serviert mit einem Sahneküsschen	4,20
...der frische kleine Abschluss, hausgemachtes Joghurt - Eis mit marinierten Früchten, Joghurt und einem Sahneküsschen	4,20

Whiskeybecher mit Vanilleeis und Sahne	7,20
Bananensplit mit Schokoladensauce, Eierlikör, hausgemachtem Eis und Sahne	6,90
Eierlikör-Becher mit Vanille-, Schokoeis, Eierlikör und Sahne	7,20
Hausgemachte Sorbet - Variation mit Secco auch Alkohol frei	7,90
Hausgemachte Mousse au chocolat mit frischen Früchten	8,90

Als Aperitif.....oder zum Dessert, 5 cl 7,00 €
auch zur Begleitung unseres Käsedesserts....,
einfach zum Genießen!

Kracher Auslese Cuvée 2016

Weinlaubenhof Kracher - Burgenland

Österreichischer Dessertwein

Portwein Delaforce „His Eminence`s Choice 5cl 8,00 €

Cuvée aus verschiedenen Jahrgängen.

mindestens 10 Jahre im Eichenholzfass gereift.

Ein milder, eleganter Tawny....

zum Dessert mit Beeren, Schokolade oder Kaffeespezialitäten.

Einfach lecker !

Käse - Dessert mit Früchten, Brot und Butter 8,90