

# Unsere Suppen

€

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

**Festtagssuppe**, Kraftbrühe mit 6,90  
Maultasche, Grießklößen und Gemüse

# Unsere Vorspeisen

**„Großvaters-Salat“** verschiedene Blattsalate 8,90  
mit geröstetem Speck -, Croutons und frischen Champignons  
beträufelt mit Beerendressing

**„Fischers “ Vorspeisenteller** 12,90  
Hausgebeizter Lachs, Gänseleber - Parfait, Fisch - Terrine  
an Salatbukett mit Brot

**Hausgebeizter Lachs mit** 12,90  
Honig-Senfauce, an kleinem Salat dazu Brot

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.....

## **Gans aus dem Ofen**

nach klassischer Art zubereitet  
mit Speckmaronen, Rotkohl, einem Backapfel  
dazu zweierlei Knödel

€ 28,90

## **Rinderbäckchen geschmort in Burgundersauce**

dazu Gemüse und  
hausgemachter Kartoffelgratin

€ 25,90

## **„ Meersburger Pfanne “, Kalbsschnitzelchen vom Grill**

auf Rahmpilzsauce mit  
hausgemachten Spätzle und Salat

€ 20,90

## **Rumpsteak vom Grill**

an karamellisierten Rotweinschalotten  
mit Schmorgemüse

dazu hausgemachter Kartoffelgratin

€ 28,90

## **Fleischspieß 3erlei vom Grill**

mit Schmorgemüse dazu Rosmarin - Kartoffeln

€ 25,50

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

**Zanderfilet gebraten, nach „Konstanzer Art“** 23,90

Champignons, Kapern, Tomatenwürfeln, frische Kräuter  
mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt  
dazu Petersilien - Kartoffeln

**Fischerteller aus der Pfanne** 24,90

Zanderfilet auf Rahmspinat, Lachsschnitte an Gemüse-Tomaten-Reis

**Opas pikantes Fischtöpfle** 24,90

im Weißweinsud gegart, abgeschmeckt einem Hauch Chili, Knoblauch,  
verfeinert mit Safran, Gemüse, Champignons und Garnelen

## Nicht nur für Vegetarier.....

**Überbackenes Pfannen - Rösti**, belegt mit 17,90

Rahmspinat abgeschmeckt mit einem Hauch Knoblauch und Spiegelei

**Hausgemachte Tofubratlinge** 17,90

auf Waldpilzsauce dazu Gemüse und hausgemachter Kartoffelgratin

**Gebratene Falafel** 17,90

auf Gemüse - Thaicurry (pikant) dazu Basmatireis

darfs noch was Süßes sein..)

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

**Whiskeybecher** mit Vanilleeis und Sahne 7,20

**Bananensplit** 7,20  
mit Schokoladensauce, Eierlikör, hausgemachtem Eis und Sahne

**Eierlikör-Becher** mit Vanille-, Schokoeis, Eierlikör und Sahne 7,20

**Hausgemachte Sorbet - Variation mit Secco** 7,90  
auch Alkohol frei

Hausgemachte **Mousse au chocolat** mit frischen Früchten 9,90

**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