

# Unsere Suppen

€

<b>Cremesuppe von frischen Tomaten</b> mit Gin verfeinert und Sahnehäubchen	6,90
<b>Kraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse</b>	6,90

# Unsere Vorspeisen

<b>Geräuchertes Kartoffelnest mit Käse,</b> pochiertem Ei und belegt mit Trüffelscheiben	14,90
<b>„ Fischers “ Vorspeisenteller</b> Panna Cotta vom Räucherfisch, Geflügelleber - Parfait, Terrine vom Lachs an Salatbukett mit Brot	12,90
<b>Hausgebeizter Lachs mit</b> Honig-Senfsauce, an kleinem Salat dazu Brot	12,90
<b>Löwen - Salat mit gebratenen Fischfilets</b> auf großem Salat mit Croutons	17,90

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

## Zwiebelrostbraten

(von der Rinderhüfte)

mit Röstzwiebeln dazu Allgäuer - Käsespätzle

€ 23,90

## Surf`n`Turf vom Grill

### Rib Eye Steak, (Entrecote)

mit King Prawns,

hausgemachter Salbeibutter

dazu Rosmarinkartoffeln

€ 30,90

## „ Meersburger Pfanne “,

Schweinelendchen vom Landschwein,

auf Rahmpilzsauce mit

hausgemachten Spätzle und Salat

€ 21,90

## Rinderbäckchen geschmort

### in Burgundersauce

dazu Gemüse und

hausgemachter Kartoffelgratin

€ 25,90

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

- Zanderfilet gebraten, nach „Konstanzer Art“** 24,50  
Champignons, Kapern, Tomatenwürfeln, frische Kräuter  
mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt  
dazu Petersilien - Kartoffeln
- Fischerteller aus der Pfanne** 25,90  
Zanderfilet auf Rahmspinat, Lachsschnitte an Gemüsereis
- Opas pikantes Fischtöpfele** 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** 18,90  
auf Waldpilzsauce dazu Gemüse und hausgemachter Kartoffelgratin
- Gebratene Falafel** 18,90  
auf Gemüse - Thaicurry (pikant) dazu Basmatireis

..... darfs noch was Süßes sein. :)

<b>Die kleinen nach dem Essen...</b>	<b>€</b>
...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

<b>Whiskeybecher</b> mit Vanilleeis und Sahne	7,20
<b>Erdbeerbecher</b> mit Vanilleeis und Sahne	6,90
<b>Bananensplit</b> mit Schokoladensauce, Eierlikör, hausgemachtem Eis und Sahne	7,20
<b>Eierlikör-Becher</b> mit Vanille-, Schokoeis, Eierlikör und Sahne	7,20
<b>Hausgemachte Sorbet - Variation mit Secco</b> auch Alkohol frei	7,90
Hausgemachte <b>Mousse au chocolat</b> 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