

Unsere Suppen

€

| | |
|--|------|
| Cremesuppe von frischen Tomaten mit Gin verfeinert und Sahnehäubchen | 6,90 |
| Kraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse | 6,90 |

Unsere Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Geräuchertes Kartoffelnest mit Käse, pochiertem Ei und belegt mit Trüffelscheiben | 14,90 |
| „ Fischers “ Vorspeisenteller Panna Cotta vom Räucherfisch, Geflügelleber - Parfait, Terrine vom Lachs an Salatbukett mit Brot | 12,90 |
| Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce, an kleinem Salat dazu Brot | 12,90 |
| Löwen - Salat mit gebratenen Fischfilets auf großem Salat mit Croutons | 19,90 |

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

Rumpsteak vom Grill

an karamellisierten Rotweinschalotten
mit Schmorgemüse
dazu Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
€ 28,90

„ Meersburger Pfanne “,

Schweinelendchen vom Landschwein,
auf Rahmpilzsauce mit
hausgemachten Spätzle und Salat
€ 22,90

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. :)

| | |
|--|----------|
| 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 |
| Erdbeerbecher mit Vanilleeis und Sahne | 6,90 |
| Bananensplit mit Schokoladensauce, Eierlikör, hausgemachtem Eis und Sahne | 7,20 |
| 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 | 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