

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 belegt mit pochiertem Ei	15,90
„ Fischers “ Vorspeisenteller Panna Cotta vom Räucherfisch, Geflügelleber - Parfait, Terrine vom Lachs an Salatbukett mit Brot	14,50
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce, an kleinem Salat dazu Brot	13,90

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 “,

Schweinefilet vom Landschwein
auf Rahmpilzsauce mit
hausgemachten Spätzle und Salat
€ 24,50

Rinderbäckchen geschmort in Burgundersauce

dazu Gemüse und
hausgemachter Kartoffelgratin
€ 28,90

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

- Zanderfilet gebraten, nach „Konstanzer Art“** 25,50
Champignons, Kapern, Tomatenwürfeln, frische Kräuter
mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt
dazu Petersilien - Kartoffeln
- Fischerteller aus der Pfanne** 26,90
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 Pfannchen - Rösti**, belegt mit 18,90
Rahmspinat abgeschmeckt mit einem Hauch Knoblauch und Spiegelei
- Hausgemachte Tofubrätlinge** 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	4,50
...der frische kleine Abschluss, hausgemachtes Joghurt - Eis mit marinierten Früchten, Joghurt und einem Sahneküsschen	4,50

Baileysbecher 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 8,00 €
auch zur Begleitung unseres Käsedesserts....,
einfach zum Genießen!

Kracher Auslese Cuvée 2016

Weinlaubenhof Kracher - Burgenland

Österreichischer Dessertwein

Portwein Delaforce „His Eminence`s Choice 5cl 8,60 €

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 9,90