

# 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 Grana Pandano</b> pochiertem Ei und belegt mit Trüffelscheiben	15,90
<b>„ Fischers “ Vorspeisenteller</b> Panna Cotta vom Räucherfisch, hausgebeizter Lachs, Terrine vom Lachs an Salatbukett mit Brot	15,90
<b>Hausgebeizter Lachs mit</b> Honig-Senfsauce, an kleinem Salat dazu Brot	15,50

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  
€ 24,90

## **Rinderbäckchen geschmort in Burgundersauce**

dazu Gemüse und  
hausgemachter Kartoffelgratin  
€ 28,90

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

	€
<b>Zanderfilet gebraten, nach „Konstanzer Art“</b>	26,00
Champignons, Kapern, Tomatenwürfeln, frische Kräuter mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt dazu Petersilien - Kartoffeln	
<b>Fischerteller aus der Pfanne</b>	28,00
Zanderfilet auf Rahmspinat, Lachsschnitte an Gemüsereis	
<b>Opas pikantes Fischtöpfle</b>	25,90
im Weißweinsud gegart, abgeschmeckt einem Hauch Chili, Knoblauch, verfeinert mit Safran, Gemüse, Champignons und Garnelen	

## Nicht nur für Vegetarier.....

<b>Überbackenes Pfannen - Rösti</b> , belegt mit	18,90
Rahmspinat abgeschmeckt mit einem Hauch Knoblauch und Spiegelei	
<b>Hausgemachte Tofubratlinge</b>	18,90
auf Waldpilzsauce dazu Gemüse und hausgemachter Kartoffelgratin	
<b>Gebratene Falafel</b>	18,90
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	4,90
...der frische kleine Abschluss, hausgemachtes <b>Joghurt - Eis</b> mit marinierten Früchten, Joghurt und einem Sahneküsschen	4,90

**Whiskey - Likör - Becher** mit Vanilleeis und Sahne 8,20

**Bananensplit** 8,20  
mit Schokoladensauce, Eierlikör, hausgemachtem Eis und Sahne

**Eierlikör-Becher** mit Vanille-, Schokoeis, Eierlikör und Sahne 8,20

**Hausgemachte Sorbet - Variation mit Secco** 8,90  
auch Alkohol frei

Hausgemachte **Mousse au chocolat** mit frischen Früchten 10,90

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** 10,90