

## Speisekarte „Winterliche Genussreise“

### In die Berge

Alpenländische Leckereien  
Über die Alpen in den Süden

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Meerrettich und  
geräucherter Forelle<sup>d,g</sup>

Tasse 4,20 €  
Teller 5,90 €

Allgäuer Kraut-Spätzle  
mit Speck und Majoran,  
dazu ein kleiner gemischter  
Salat<sup>1,4,a,cij</sup>

9,80€

### Nach Italien

„Bella Italia“

„Insalate mista“  
gemischter Beilagensalat<sup>1,4,ij</sup>

3,80 €

Saftiges Kalbsgulasch  
mit Salbei und Parmaschinken,  
dazu Spinat-Gnocchi<sup>a,c,g</sup>

14,90€

### An die Ostsee

Frisches aus dem Osten

„Schnüüsch“...<sup>a,g</sup>  
...oder quer durch den Garten  
Gemüse Eintopf aus Schleswig

7,20 €

### Pfad der Erleuchtung

Scharfe Sachen aus Indien

Nordindisches Erdnuss-Mango-Curry  
mit Tofu und Möhren  
dazu Basmatireis<sup>e,f</sup>

9,80€

### Nach Marokko

Die nordafrikanische Küche –  
Orient trifft Europa

Marokkanische Rinderhackbällchen  
in pikanter Soße, dazu Joghurt-Dip  
und Früchte-Couscous<sup>3,5,a,g</sup>

10,90 €

### In den Norden

Nordlichter, Eis und glasklares Wasser

Dinkel-Pfannkuchen  
mit Shrimps und Lauchzwiebel  
in Rahm, dazu ein kleiner  
gemischter Salat<sup>a,g,h</sup>

11,90 €

### An den Atlantik

Frischer Wind aus Frankreich

Geschmorte Entenkeulen  
in Calvados-Rahm, dazu Pomme Macaire  
(Kartoffeltaler)<sup>a,g</sup>

12,90 €

### Schwäbische Spezialitäten

... voll guat!

Rinderbrühe  
mit hausgemachten Kräuterflädle<sup>a,c,g,i</sup>

Tasse 3,60€  
Teller 4,90€

Hausgemachte Pilz-Maultäschle  
an Kräuter-Bergkäse-Soße, dazu ein kleiner  
gemischter Salat<sup>1,4,a,g,ij</sup>

12,90 €

## Speisekarte „Winterliche Genussreise“

### Winterträume

Feldsalat in Walnuss-Dressing  
mit Ziegenkäse  
und Orangenfilets <sup>1,4,g</sup> 8,90 €

Rehbraten in Preiselbeersauce,  
dazu Rahmrosenkohl und  
hausgemachte Hefekroketten <sup>a,g,i</sup> 16,90 €

Medaillons vom Schweinefilet  
in Orange-Pfeffer-Kruste  
auf honig-Fenchel-Gemüse,  
dazu Schwenkkartoffeln <sup>a,g</sup> 13,90 €

Saftiger Rinderschmorbraten  
in Glühweinsauce, dazu Apfelrotkraut  
und Mini-Kartoffelknödel <sup>a,c,i</sup> 12,90 €

Pochierter Kabeljau  
an grüner Pfeffer-Soße,  
dazu Kürbis-Tagliatelle <sup>a,c,d</sup> 14,50 €

### Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets  
mit Pommes frites <sup>a,c,g,h,i,j</sup> 6,90 €

XL-Wienerle  
- mit Brot <sup>3,a,i,j</sup> 4,90 €  
- mit Pommes frites<sup>3</sup> 6,90 €

Spätzle mit Soße <sup>a,c,i</sup> 4,50 €

### Süßes

Vanille-Parfait mit Honig und Sesam  
mit frischen Früchten garniert<sup>c,g,k</sup> 5,90 €

Hausgemachte White's  
(Brownie von weißer Schokolade)  
mit Marzipan und Cranberries  
an Zimtsauce<sup>a,c,g</sup> 6,90 €

### Ins Blaue...

#### Unsere wechselnde Wochenkarte

Für Daheimgebliebene und unsere Gäste aus  
aller Welt bieten wir unsere Wochenkarte mit  
einem leckeren Tagesgericht ab 7,80 € an.

Unsere Speisen werden für Sie frisch  
zubereitet.

### An der Bar...

#### Leckere Kleinigkeiten und mehr

Leckere Kuchen, Espresso, Prosecco...