Speisekarte

Menü

Salat von zweierlei Spargel
mit Räucherlachs (C,D,J)

***

Lammrücken rosa gebraten
an Portweinjus und Ratatouille
mit mediterraner Polentaschnitte (G,I)

***

Karamellcreme mit
frischen Erdbeeren (C,F,G)

Menü komplett € 49,40

Selbstverständlich können Sie die Menübestandteile auch einzeln bestellen.

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte

Salate

Kleiner bunter Beilagensalat (C,J,L,8)	€ 6,40
Großer bunter Salatteller (C,J,L,8)	€ 12,60
Salat „Reichenau“ Großer bunter Salatteller mit dreierlei gebratenen Fischfilets (A, C, D, J, L, 8)	€ 20,90
Salat „Ochsen“ Großer bunter Salatteller mit gebratenen Rinderfiletstreifen (A,C,J,L,8)	€ 23,90

Vorspeisen

„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch an Thunfischsoße mit Stielkapern und roten Zwiebeln (C,D,J,L,8)	€ 14,90
Quinoasalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Feta-Käse (G)	€ 10,90
Salat von zweierlei Spargel	€ 13,40
mit geräuchertem Lachs (D,J)	€ 16,40

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte

Suppen

Tasse Tafelspitzkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Kräuterflädle (A,C,G,I)	€ 6,40
Tasse Zucchinicremesuppe mit Croûtons (A,G,I)	€ 6,40
Tasse Spargelcremesuppe (G)	€ 7,40

Alle Suppen auch größer als Teller: + € 1,50

Vegetarische Auswahl

Tomaten-Kräuterrisotto mit geflämmtem Ziegenkäse (G,L,I)	€ 18,90
Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze dazu grüner Salat (A,C,G,J)	€ 17,90
Reichenauer Gemüseteller mit frischem Gemüse der Saison, Spiegelei und Kartoffelgratin (C,G)	€ 19,40
Ragout vom heimischen Spargel im Kräuterflädle mit Schmortomate (A,C,G)	€ 23,90
Portion deutscher Stangenspargel (weißer und grüner Spargel) mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln (C,G)	€ 26,40
Kräuterflädle zusätzlich	€ 4,80

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte

Fischspezialitäten

Kretzerfilet an Mandelbutter			
mit Gemüse und Petersilienkartoffeln (A,D,G)		€	26,90
	kleine Portion	€	24,90
Filet vom Kabeljau an Weißweinsoße			
mit Babyspinat und kleinen Kartoffeln (A,D,G)		€	25,90
Forellenfilet vom Grill an leichter			
Meerrettichsoße mit Grillgemüse		€	24,90
und Bandnudeln (A,C,D,G)	kleine Portion	€	21,90
Zanderfilet vom Grill auf Tomaten-Kräuterrisotto			
mit gegrillten Zucchinischeiben (A,D,G)		€	26,90
	kleine Portion	€	23,90

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte

Fleischgerichte

Gesottener Rindertafelspitz aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsoße, dazu Bratkartoffeln und Butterkohlrabi (G,I)		€	23,40
	kleine Portion	€	21,40
Das klassische „Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren		€	26,90
und kleinem Salat (A,C,J,8)	kleine Portion	€	23,90
Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Apfelscheiben, geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelpüree (A,G,I,L)		€	22,90
	kleine Portion	€	20,90
Filetsteak vom Rind an Pfeffer-Cognacsoße mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin (C,G,I)	180 Gramm	€	30,90
	250 Gramm	€	35,90
Lammrücken rosa gebraten an Portweinjus und Ratatouille dazu mediterrane Polentaschnitte (A,G,I)		€	29,90
Weißer und grüner deutscher Stangenspargel an Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln (C,G)			
	mit zweierlei Schinken	€	32,40
	mit Kalbsrückensteak	€	36,90

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte

Herzhafte warme & kalte Gerichte

Rindfleischsalat nach Art des Hauses mit Gurkenschnitzen und Zwiebeln (I,J,1)	
dazu Brot (A)	€ 15,90
oder Bratkartoffeln (G)	€ 17,90
Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze, dazu Kartoffelsalat (A,C,I,L,8)	€ 17,40
Matjesfilet in Sauerrahmsauce mit Apfel, Gurken und Zwiebelstreifen, dazu Petersilienkartoffeln (D, G, L, 1, 8)	€ 18,40
„Wurstsalat“ von der Lyoner mit oder ohne Käse, herzhaft angemacht, dazu Bauernbrot (A,C,J,L,1,8)	€ 12,90

Kinderkarte

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites (A,C,G,I,L,8)	€ 9,90*
Zwei kleine Pfannkuchen mit frischen Früchten und Apfelmus (A,C,L,1,8)	€ 9,90*
Spaghetti mit Tomatensoße (A,C,I,L,8)	€ 6,60*
Portion Spätzle mit Rahmsoße (A,C,L,8)	€ 5,90
Portion Pommes Frites	€ 5,00

* Wenn große Gäste bestellen: Aufschlag von € 6,00

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte

Unsere Dessertauswahl

Karamellcreme mit frischen Erdbeeren (C,F,G)	€	8,40
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne (A,C,G)	€	8,40
Schnitte aus Schokoladenkuchen und Schokoladenmousse (A,C,F,G)	€	7,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren ODER Schokoladensoße und Schlagsahne (C,F,G)	€	8,40
Blutorangensorbet mit Sekt aufgefüllt (L)	€	8,90

Wir bieten Ihnen Auswahl aus den folgenden
Eissorten von der Eismanufaktur Yammi aus Überlingen:
Eis: Schokolade, Vanille, Haselnuss (C, E, G, H)
Sorbet: Erdbeere, Blutorange, Cassis, Mango
1 Kugel Eis € 2,70
2 Kugeln Eis € 4,30
3 Kugeln Eis € 5,90

Affogato (1 Kugel Vanilleeis in Espresso) (C, G,H)	€	4,50

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte

Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

1: mit Konservierungsstoff
2: mit Farbstoff
3: mit Antioxidationsmittel
4: mit Süßungsmittel Saccharin
5: mit Süßungsmittel Cyclamat
6: mit Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
7: mit Süßungsmittel Acesulfam
8: mit Phosphat
9: geschwefelt
10: chininhaltig
11: coffeinhaltig
12: mit Geschmacksverstärker
13: geschwärzt
14: gewachst

Allergene

A: Glutenhaltig
B: Krebstiere
C: Eier und Eiererzeugnisse
D: Fisch und Fischerzeugnisse
E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F: Soja und Sojaerzeugnisse
G: Milch und Milcherzeugnisse
H: Schalenobst
I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J: Senf und Senferzeugnisse
K: Sesamsamen
L: Schwefeldioxid und Sulfite
M: Lupinen
N: Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.