

Unsere Menüs für den 25., 26. und 27. Dezember 2020, mittags und abends

Menü nur für unsere kleinen Gäste

Kleiner bunter Salat

oder

Klare Rinder Brühe mit Kräuterroulade

Kleine Portion von der Gans
mit Rotkraut, Knödel und Bratensoße

oder

Gebratenes Bodensee Kretzer Filet mit Karotten,
hausgemachten Nudeln und heller Soße

oder

Hausgemachte Nudeln
mit Bratensoße, **Bio-Parmesan** nach Wahl

1 Kugel Eis (Vanille oder Schokolade)

Als 3-Gang-Menü mit Gans oder Zander € 14,--

Als 3-Gang-Menü mit Nudeln € 11,--



Lebensmittel in Bio-Qualität sind in Fettdruck
mit dem Zusatz „Bio“ gekennzeichnet

DE-ÖKO-006



Unsere Menüs für den 25., 26. und 27. Dezember 2020, mittags und abends

Menü

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Safran Blini und pochiertem **Bio Ei**
oder

Bunter Salat mit Joghurt Dressing, dazu eine hausgemachte Wildterriner
mit Mirabellen Chutney

Kartoffelsuppe von Rosalia Kartoffeln mit Trüffel

Orangen Carpaccio mit Chili-Kräuter-Dressing,
Pinienkernen und Frühlingslauch

oder

Im Filo Teig gebratener **Bio-Ziegenkäse**, Wok Gemüse und Kokossauce

Hausgemachtes Quitten Sorbet mit Bacchus aufgegossen

Knusprige, Bodensee Weihnachtsgans mit Feigenrotkraut
und Kartoffelknödeln sowie glasierten Maroni

oder

Hühnerbrust Filet geschmort mit Walnüssen, Kletzen und Ingwer, dazu
gebratene Gänseleber, Wurzelgemüse, Lila Kartoffeln, Burgunder Sauce

oder

Gebratenes Bodensee Kretzer- und Norweger Lachs-Filet auf geschmortem
Chicorée-Paprika-Gemüse, dazu schwarzer Reis und eine Safransauce

oder

Hausgemachte Spinat Knödel auf Petersilienwurzeln
mit hausgetrockneten Tomaten, dazu eine Thymian Butter

Blutpfirsich mit Mandelkuchen und Schokoladensauce
oder

Käseteller von 3 Sorten **Bio-Käse**

mit hausgemachtem Fruchtebrot und hausgemachtem Früchtesenf

Als 3-Gang-Menü € 43,--

Als 4-Gang-Menü € 50,--

Als 5-Gang-Menü € 58,--

Als 6-Gang-Menü € 65,--

Mit vegetarischem Hauptgang reduziert sich der Menüpreis um 5,-- €
Wegen Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service

Wählen Sie zu allen Menüs unsere Weinbegleitung

