

Wochenkarte 31.05. -04.06.26

Spargelcremesuppe mit Kerbel-Öl Tropfen		6,90
Gegrilltes Filet von der Dorade auf Salat vom Tettninger Spargel, Salat-Herzen, Radieschen und gekochtem Ei		19,90
Kräuterflädle gefüllt mit Tettninger Spargel und Blattspinat, dazu hausgemachte Sauce Hollandaise	 	20,40
„Penne Mare“ Penne in Tomaten-Ragout - mit Miesmuscheln und Garnelen, dazu gehobelter Peccorino		19,80
Hausgemachte Bärlauch-Maultaschen mit Zwiebeln abgeschmelzt, dazu Bergkäse und Saölatteller		15,90
Hacksteak vom Bodensee Bio Gras-Rind mit Burgersoße, Spiegelei, Cheddar-Käse und Zwiebeln, dazu Pommes	 	19,90
Räucher Matjesfilet auf Bärlauch-Quark, dazu Rote Zwiebelringe und Mini-Kartoffeln		18,80
Zarter Kalbsbraten in Rosmarinrahm, dazu Tettninger Spargel und neue Kartoffeln		20,90
Topfen-Panna Cotta mit Blaubeer-Lavendel-Ragout		6,30
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne		7,50
Eine Kugel hausgemachtes Eis/Sorbet Erdbeer-Holunderblüte, Blaubeer-Lavendel, Rose, Basilikum Waldmeister-Sauerrahm		3,20
Hausgemachte Rosen-Limonade		5,60