Unsere Empfehlungen der Woche

Vorspeise

Exotischer Sommersalat
von Melone, Papaya und Kirschtomaten mit Baby-Mozzarella 18.90

Suppen

Spargelcremesuppe
mit Croutons 9.50

Bisque de homard
Samtige Hummerschaumsuppe mit Croutons 15.50

Hauptgänge

Paniertes Kotelette vom Iberico Schwein
mit Kräuterjus, Pommes frites und Salatbouquet 32.00

Surf & Turf
200g Rinderfilet rosa gebraten mit zwei Riesengarnelen vom Grill,
serviert mit Kräuterjus und Bratkartoffeln 46.50

Lachsfilet vom Grill
auf Blattspinat mit Weißweinrahmsauce und Basmati Reis 34.00

Gnocchi Duo in Spargelrahm
Grüne und weiße Kartoffelgnocchi im Spargelsößle mit Kirschtomaten 18.90

Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel
mit feinem Vanilleeis und Schlagsahne 9.50

Vorspeisen

Röstbrot in Scheiben
Steinofenbaguette mit Kräuterbutter überbacken 3.90

Klare Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle 7.80

Kleiner gemischter Salat
Angemachte Rohkostsalate der Saison
mit Reichenauer Blattsalaten an hauseigenem French Dressing 7.80

Caprese
Italienische Strauchtomate mit feinem Büffelmozzarella,
Basilikum, nativem Olivenöl und Balsamicoessig 14.90

Vitello Tonnato
Dünne Kalbfleischscheiben
mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern 17.90

Räucherlachs mit Guacamole
Dünne Scheiben vom Räucherlachs
auf Avocadocreme an Meerrettich 15.50

Knackig-frisch & leicht

Salatplatte mit hausgemachten Rohkostsalaten **12.90**
und Reichenauer Blattsalaten
an hauseigenem French Dressing *oder* veganer Vinaigrette (vegan)

auf Wunsch mit **+**

saftig gegrillter Putenbrust 8.90

fünf Riesengarnelen vom Grill 13.80

mit Olivenöl gebratenen Champignons (vegan) 5.20

knusprigem Falafel-Spieß mit Joghurt-Minz-Dipp 7.20
(auf Wunsch auch **vegan** mit Guacamole erhältlich)

Hauptgänge

Gekochter Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsauce, Bratkartoffeln und Preiselbeeren 21.50
dazu empfehlen wir einen kleinen Rote-Bete-Salat 4.50

Wiener Schnitzel
Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 32.00

Filetspitzen
von Kalb und Rind in Pilzrahmsauce
mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle 29.50

Schwabenteller
Schweinefilet mit Pilzrahmsauce
und eine original Klostermaultasche mit Schmelz-Zwiebel-Sößle
dazu hausgemachte Spätzle 24.00

Zwiebelrostbraten
Rosagebratenes Roastbeef mit geschmelzten Zwiebeln,
Kräuterjus und hausgemachten Spätzle 34.00

Gegrilltes Saiblingsfilet
auf Blattspinat mit Weißweinsauce und Salzkartoffeln 28.90

Pasta Rustica *vegetarisch*
Feine Tagliolini mit Grillgemüse in Tomatensauce
und geriebenem Grana Padano Käse 16.50

Bodano goes Vegan! Geschmack, der inspiriert!

Veganes Chili sin Carne
aus Sonnenblumenprotein
mit Basmati Reis und Maischips 18.90

Planted Green Curry
Vegane Filetstücke „wie Hähnchen“, aus Erbsenprotein
in grüner Currysauce mit Erbsen, Champignons und Basmati Reis 24.00

Gebackene Falafel
mit mediterranem Grillgemüse in Tomatensauce
und feinem Avocado Dip 16.50

Unsere Klassiker

Maultaschen ***„Die besten am See“***
Original Maulbronner Klostermaultaschen mit geschmelzten Zwiebeln
und Kräuterjus an hausgemachtem Kartoffelsalat 18.90

Kässpätzle mit Bergkäse,
Röstzwiebeln und gemischtem Salat 16.90

Oma´s Hühnerfrikassee
mit feinen Erbsen und Spargel, Champignons und Basmati Reis 23.00

Rosagebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten
mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln 17.90

Gebackene Zanderknusperle
mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat 19.90

Bodano Burger
Patty vom Black Angus Rind mit Käse und geschmelzten Zwiebeln,
sauren Gurken, Tomaten, Salat und hausgemachter Sauce 14.90
dazu empfehlen wir Pommes frites 4.90

Schweizer Wurstsalat
von der Kalbslyoner mit Käse, Essiggurken und Zwiebeln 13.90
mit Steinofenbrot
probieren Sie dazu unbedingt unsere Bratkartoffeln 4.90

Dessert

Schokoküchlein mit flüssigem Kern
auf exotischem Ananas-Mango Ragout, dazu Vanilleeis und Sahne 14.90

Feuer & Bohne
Hausgemachte Crème brûlée mit doppeltem Espresso serviert 11.90

Zitronensorbet
mit Sekt oder Vodka übergossen 8.50

Affogato al caffè
Eine Kugel Vanilleeis im heißen Espresso 6.80

Fragen Sie uns gerne auch nach unsere Eiskarte.