

Unsere Empfehlung



Vorspeise & Süpple

Kürbiscremesuppe

mit Kernöl und Croutons

9.50

Feldsalat von der Höri

an Himbeerdressing mit Speck und Kracherle

9.80

Hauptgänge

Rehragout aus gräflicher Bodmaner Jagd

in Wacholderrahm mit winterlichem Gemüse und geschwenkten Pilzen
serviert mit hausgemachten Spätzle und Kartoffelknödel

32.00

Rinderfilet vom Grill

mit gebratenen Steinpilzen an Portweinjus
serviert mit Speckrosenkohl und Bratkartoffeln

46.00

Steinpilz-Pasta (vegetarisch)

Feine Steinpilze in Kräuterrahm
mit dünnen Bandnudeln

28.00

Dessert

Hausgemachtes Nougatparfait

mit eingelegten Waldbeeren

12.50





Unsere Highlights für die kalte Jahreszeit!

BRUNCH am 14.12. | 25.12. | 06.01.



**Brunch am Bodensee
jeweils ab 10:30 Uhr**

Reichhaltiges Frühstücksbuffet, warme Gerichte
und süße Highlights, inklusive aller
Heißgetränke, Prosecco & Orangensaft.

Unsere Termine:

14.12. Adventsbrunch 49€
25.12. Weihnachtsbrunch 59€
06.01. Drei Königsbrunch 49€

Jetzt reservieren und Platz sichern!

Genuss verschenken



**Weihnachts-
geschenke**

Schenken Sie Ihren Liebsten
das **perfekte Geschenk** – einen
Gutschein für unseren **Drei-
Königs-Brunch** am 06.01

Natürlich können Sie bei uns
auch Gutscheine für jeden
anderen Anlass verschenken.

Erhältlich direkt im Restaurant
oder bequem per Post.

Restaurant Bodano | Seestraße 5 | 78351 Bodman | 07773 / 95 99 805
Weitere Informationen und Online-Reservierung auf unserer Website: www.bodano.de

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

Salat von Roter Bete und lauwarmen Ofenkarotten

an Feldsalat mit Kernöl-Dressing und feiner Büffelmozzarella 16.50

Vitello Tonnato

Dünne Kalbfleischscheiben
mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern 17.90

Knackig-frisch & leicht

Salatplatte mit hausgemachten Rohkostsalaten

12.90

und Reichenauer Blattsalaten
an hauseigenem French Dressing oder Vinaigrette (vegan)

auf Wunsch mit

+

saftig gegrillter Hähnchenbrust 8.90

Garnelen vom Grill 13.80

in Olivenöl gebratenen Champignons (vegan) 5.20

knusprigem Falafel-Spieß mit Guacamole Dip (vegan) 7.20



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

Boeuf Stroganoff

Rinderfiletspitzen in leichter Dijon-Senf Sauce
mit Champignons und Essiggurken
serviert mit Marktgemüse und Butternudeln 29.50

Schwabenteller 2.0

Kleiner Zwiebelrostbraten
und eine original Klostermaultasche mit Schmelz-Zwiebel-Sößle
dazu deftige Käsespätzle 26.00

Zwiebelrostbraten

Rosagebratenes Roastbeef mit geschmelzten Zwiebeln,
Kräuterjus und hausgemachten Spätzle 34.00

Gegrilltes Saiblingsfilet

auf Blattspinat mit Weißweinsauce und Duft-Reis 28.90

Bodano goes Vegan!

Geschmack, der inspiriert!

Rotes Kürbis-Curry

Hokkaido Kürbis und Kichererbsen in würziger Kokos-Currysauce
mit Chili, Ingwer und Kaffir-Limettenblatt
dazu karamellierte Nüsse und Basmati-Reis 19.50

Pasta Rustica

Feine Bandnudeln aus Hartweizengries
mit tomatisiertem Grillgemüse 16.50

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

Deftige Kässpätzle mit Bergkäse,

Röstzwiebeln und gemischtem Salat 16.90

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

Chicken Burger

Saftig gegrillte Hähnchenbrust mit geschmolzenem Käse, Röstzwiebeln, sauren Gurken, Tomate, Salat und Sweet-Chilli Mayo 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

mit Zwetschgenröster, feinem 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

