

Vorspeisen

Frischer Feldsalat von der Höri an Himbeerdressing

... mit Speck und Kracherle

... mit gebratener Entenbrust
und Cassis-Portwein Sauce

... mit konfiertem Bodenseefisch
und Joghurt Kräuter Dip

Suppe

Brühe vom Kalbstafelspitz
mit Flädle und Grießnockerl

Kartoffel-Trüffelschaumsuppe
mit Croûtons

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel „natur“ mit Karotten,
Spätzle und Rahmsauce

2 Kugeln Eis aus unserer Eisvitrine
mit Süßigkeiten dekoriert

22 €

Hauptgang

Kalbsschulter in Pilzrahmsauce
mit Gemüse vom Markt und Spätzle vom Brett

Tranche vom Roastbeef mit Sauce béarnaise,
Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

Rehragout in Wacholderrahmsauce
mit winterlichem Gemüse und Spätzle vom Brett

Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut
mit Speckchip und Kartoffel-Sahnepüree

Dreierlei vom Steinpilz
Risotto | gegrillt | in Kräuterrahm mit dünnen Nudeln

Dessert

Hausgemachtes Zimtparfait
mit eingelegten Portweinkirschen auf Vanillespiegel

„Heiße Liebe“
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Stellen Sie sich Ihr Menü mit einem Hauptgang zusammen

2-Gang Menü 48 €

3-Gang Menü 58 €

