

Vorspeise

Doppelte Kraftbrühe

mit Kräuterflädle

7.50

Kartoffel-Trüffelcremesuppe

mit Croûtons

9.50

Bodano Fischsuppe

Bouillabaisse von Edelfischen mit Sauce Aioli und Brotchip

17.50

Frischer Feldsalat von der Höri

mit Himbeerdressing, gehacktem Ei, Speck und Kracherle

12.50

Gratinierte Ziegenkäsetaler

auf Weißbrot mit Zweierlei Chutney und Feldsalatbouquet

15.50

Geräucherte Entenbrust

mit Sauce Cumberland und Feldsalatbouquet

18.00

Vitello Tonnato

Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme,
Sardellenfilets und Kapernfrüchte

18.50

Hors d'oeuvre

Vorspeisenvariation zum Teilen ab 2 Personen

38.00

Freuen Sie sich auf feine Überraschungen aus unserer Küche

jede weitere Person

19.00



WildeWochen

Zarte Schnitzel vom Damhirsch

mit Wacholder-Steinpilzrahmsauce,
winterlichem Gemüse und Semmelknödel

34

Cordon bleu vom heimischen Wild

gefüllt mit Rauchschenken und Hartkäse,
dazu sautierte Waldpilze, Preiselbeerbirne
und Pommes frites

32

Feines Rehragout

mit Rotkraut, Rosenkohl
und handgeschabten Spätzle

30

Rosagebratener Rehrücken

mit Wildjus, Birne und Preiselbeeren,
winterlichem Gemüse, sautierten Steinpilzen
und hausgemachten Schupfnudeln

42

Dazu empfehlen wir
„Höhenrausch“

aus Spätburgunder & Dornfelder
vom Weingut Vollmayer
aus Singen am Hohentwiel

Glas 0.1l – 4.50

Heimisches Reh und Damhirsch vom Gut Bodman

Schloßstr. 11 | 78351 Bodman-Ludwigshafen

Hauptgang | Fleisch & Fisch

Filet vom Simmentaler Rind

mit Kräuterjus, Marktgemüse und Kartoffelgratin 36.00

250g Zwiebelrostbraten

mit gebackenen Zwiebeln, Marktgemüse und Spätzle 30.00

Filetspitzen von Kalb und Rind

in Pilzrahmsauce mit Marktgemüse und Spätzle 28.50

Gebratenes Saiblingsfilet mit sautierten Steinpilzen

Estragon-Rahmsauce, Marktgemüse und feinen Nudeln 36.00

Irischer Wildwasserlachs

mit Champagnersauce, Marktgemüse und feinen Nudeln 32.00

Trüffel

Jakobsmuscheln vom Grill

auf Carpaccio von der roten Beete
mit schwarzem Wintertrüffel 26.00

Gebackener Büffelmozzarella von Büffel Bill

auf Carpaccio von der roten Beete
mit schwarzem Wintertrüffel 19.00

Tagliolini al tartufo

Dünne Bandnudeln in Trüffelschaum
mit schwarzem Wintertrüffel
und Grana Padano Käse



Klassiker

Schweizer Wurstsalat

mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken dazu Bratkartoffeln 12.50

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 28.50

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce,

Bratkartoffeln und Preiselbeeren 23.00

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse und Spätzle 24.00

Iberico Schweinerückensteak

mit Kräuterjus, Speckbohnen und Pommes frites 28.00

Hauptgang | vegetarisch & vegan

Basilikum-Gnocchi

mit Kirschtomaten, Steinchampignons und Grana Padano Käse 18.00

Waldpilze & Gnocchi

Gnocchi auf Steinpilzen und Champignons in Kräuterrahm 28.00

Hausgemachte Falafel (vegan)

auf Tomatenragout mit Feldsalat an Vinaigrette 19.00

für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Spätzle mit Rahmsauce 6.50

Nudeln mit Tomatensauce 7.50

Kleines Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Ketchup 12.50

Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup 9.50

Fish & Chips | Fischknusperle mit Pommes 9.50

