



# Slow Food®

Sehr geehrte Gäste,

Bodenständigkeit und  
Handwerkskunst sind unsere Prinzipien - Ihr Wohlbefinden ist  
unsere Herzensangelegenheit.

Gute Grundprodukte sind die Basis unserer  
regional orientierten Küche, die sich manch einen Ausflug in die Ferne gönnt.  
Hierbei verwenden wir mehr und mehr Produkte aus biologisch  
zertifiziertem Anbau und sehen den Gedanken  
der Slow Food Bewegung  
als essentiellen Teil unserer Küchenphilosophie.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend  
mit kulinarischen Höhepunkten.

Ihre Familie Lerch und Team

## **VORSPEISEN**

### **Salat vom Büffet**

€ 5,50

### **Feldsalat auf Kartoffeldressing**

mit gebratenen Entenbruststreifen

€ 11,90

### **Suppe des Tages**

€ 5,20

### **Rinderkraftbrühe**

mit Maultasche und Schnittlauch

€ 5,50

### **Gratinierter Ziegenfrischkäse**

mit Chutney von Bodenseeäpfeln und karamellisierten Nüssen

€ 10,70

### **Vorspeise des Tages**

€ 7,50



1Konservierungsstoffe | 2Schwefel | 3Chinin | 4Farbstoff | 5Süßungsmittel | 6Geschmacksverstärker

## SAISONAL

### **Fisch des Tages**

€ 18,90

### **Ganzes Stubenküken**

mit Süßkartoffel, Joghurt-Honigdip und Pinienkernen

€ 20,70

### **Gebratene Filets vom Wolfsbarsch**

mit Karottenmarmelade und Rosmarinkartoffeln

€ 21,30

### **Zart geschmortes Kalbsbäckle in Sherryrahm**

mit Mandelbrokkoli und Spätzle

€ 18,90

### **Kalbsfiletspitzen in Pfefferrahm**

mit Wurzelgemüse und Spätzle

€ 22,70



1Konservierungsstoffe | 2Schwefel | 3Chinin | 4Farbstoff | 5Süßungsmittel | 6Geschmacksverstärker

## HAUPTGERICHTE

### **Knuspersalat<sup>4</sup>**

Blattsalate mit Zanderknusperle und Sauce Remoulade

€ 13,80

### **Kross gebratene Tranchen vom Zanderfilet**

mit Balsamicolinsen und Speckknusperle

€ 19,90

### **Rosa gebratene Barbarieentenbrust**

mit Karottenmarmelade, Zuckerschotengemüse  
und gebackenen Nudeln

€ 22,50

### **Gebratene Ziegenkäsetaschen**

mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

€ 16,30



## HAUPTGERICHTE

**Filetmedaillons vom Landschwein mit Petersilienkruste**  
Pilzragout und Spätzle

€ 19,90

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten**  
mit Maultasche, Karottenmarmelade und Käsespätzle

€ 24,70

**Rosa gebratene Lammhüfte an Rosmarinsauce**  
mit Ratatouille und Gratin

€ 19,90

**48 Stunden geschmorter Sauerbraten vom Bio-Rind\* an Portweinsauce**  
mit Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

€ 19,80



\*DE-ÖKO 006



1Konservierungsstoffe | 2Schwefel | 3Chinin | 4Farbstoff | 5Süßungsmittel | 6Geschmacksverstärker

## **AUS DER DESSERTKÜCHE**

Nougatopfenknödel mit warmen Sauerkirschen

€ 6,90

Ananascarpaccio mit Zitronen-Minzsorbet

€ 6,50

## **EISBECHER**

„Heiße Liebe“

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 5,70

**Schweizer Schokoladenbecher**

je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne und Schokoladensauce

€ 5,90

**Mandel-Schlemmerbecher**

2 Kugeln Mandel-Karamelleis verfeinert mit Walnusskernen, Amaretto und Sahne

€ 6,50

Unsere Eis- und Sorbetsorten

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Mandel-Karamell

Apfel / Zitrone-Minze / Maracuja / Kirsch

Je Kugel € 1,80



1Konservierungsstoffe | 2Schwefel | 3Chinin | 4Farbstoff | 5Süßungsmittel | 6Geschmacksverstärker