

Vorspeisen

€



Antipasti-Variation

10,50

Gegrillte Paprika | Zucchini | Aubergine | eingelegte Artischocken
Balsamico-Champignons | Oliven

Antipasti (grilled bell peppers, zucchini and eggplant, balsamic-champignons, artichokes, and olives)

Geräuchertes Forellenfilet

13,80

Waldpilze | Salatbukett
Smoked filet of trout with forest mushrooms

Tapas-Platte

14,90

Bruschetta | Honig-Garnelen | Aioli | Oliven
Bruschetta, honey prawns, aioli and olives

Aus dem Suppentopf

Bouillon | Kräuterflädle

5,50

Stock with slices of herb pancake

Bouillon | Maultaschenstreifen

6,50

Stock with slices of Swabian ravioli

Kürbiscrèmesuppe | Kürbiskerne | Kernöl

7,20

Pumpkin cream soup with pumpkin seed and oil

Pastinakencrèmesuppe

7,80

Parsnip cream soup with pumpkin seed and oil

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Seekristall Meersburg - Bodensee

Seekristall „Rubin“, Pinot Noir
Qualitätswein trocken

0,1l
0,75l

4,60
32,50



Flair Hotels
In den Regionen zuhause

Vegetarisch | Vegan

€



Waldpilz-Risotto

Grana Padano
Forest mushroom risotto

15,20

Kürbis-Waffeln | Waldpilze

Pumpkin Waffers with forest mushrooms

15,60

Gebackener Camembert

Zwetschgenkonfitüre | Süßkartoffelpommes
Deepfried camembert with plum jam and sweet potato fries

16,50

Käs'knöpfe

Allgäuer Bergkäs' | Schmelzzwiebeln | Beilagensalat
Cheese Spetzli served with fondant onions and a side salad

16,50

Für den kleinen Hunger

Bunter Wurstsalat

(1,2,3,4,8)
Fleischwurst | Zwiebeln | Essiggurke | Brot
Sausage salad with onions, pickles and bread

11,20

Schweizer Wurstsalat

(1,2,3,4,8)
Fleischwurst | Emmentaler Käse | Essiggurke | Zwiebeln | Brot
Swiss sausage salad with Swiss cheese, onions, pickles and bread

13,90

Hausgemachte Kartoffelwaffeln | Kräutersauerrahm

13,20

Salate, knackig und frisch

€

Kleiner Beilagensalat

Small side salad

5,90

Bunter Salatteller | Knoblauch-Croûtons | Kerne

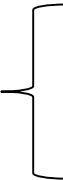
Mixed garden salad with crunchy garlic croutons and assorted seeds

8,50

Fitnesssteller (grosser gemischter Salat)

Large mixed salad

14,80

mit		Black Tiger Garnelen gebraten Honig-Senf-Sauce Fried black tiger shrimp with honey mustard	22,90
		Zanderknusperli Sauce Tartar Battered pike-perch pieces and Sauce Tartar	22,00

mit unserem hausgemachten French-Dressing (1,2,3 enthält Eier)

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Aufricht, Stetten - Bodensee

Sauvignon blanc

Qualitätswein trocken

0,1l

0,75l

5,90

41,50

Fleischgerichte

€

Bratwurstschnecke | Kartoffelpüree

16,90

Karotten | Erbsen

Sausage spiral, mashed potatoes, carrots, peas

Gebratene Maultaschen | Kartoffelsalat

17,90

Schmelzzwiebeln

Panfried swabian ravioli served with fondant onions and a potato salad

Pulled Pork Burger

19,20

Laugenbröche | Weißkrautsalat | Pulled Pork | BBQ Sauce | Pommes frites

Pretzelbröche with white cabbage salad, pulled pork, BBQ-sauce and pommes frites

2 Panierte Schweineschnitzel

20,50

Pommes frites | Beilagensalat

Bread-Crumbed pork escalope served with french fries and side salad

Schweinebraten vom Nacken

22,50

buntes Gemüse | hausgemachte Knöpfe

Pork roast served with assorted vegetables and Swabian noodles

Wildgulasch

27,50

Rotkohl | Spätzle

Goulash of game served with red cabbage and spetzli

Kalbstafelspitz

33,20

Apfel-Meerrettich-Gemüse | Kartoffelgratin

Boiled beef with apple-horseradish served with potato gratin

Barbarie-Entenbrust

34,80

Rahmweißkraut mit Ingwer | Haselnussspätzle

Barbarie duck breast with creamy white cabbage and hazelnut spetzli

Rumpsteak

36,50

Pfeffersauce | Grillgemüse | Kartoffelkroketten

Rumpsteak with green pepper sauce, grilled vegetables and potato croquettes

Aus dem Netz und von der Angel

€

Dorade

Zitronenbutter | Petersilienkartoffeln
Sea bream with lemon butter and parsley potatoes

25,80

Gebratenes Lachsfilet

Garnelen-Dill-Soße | Wintergemüse | Wildreis
Pan fried filet of salmon on a dill prawns sauce with winter vegetables and wild rice

26,00

Saiblingsfilet im Wirsingmantel

Rote Bete mit Feta gefüllt | Süßkartoffelpüree
Savoy covered filet of char with a Feta stuffed beet root and sweet potato mash

28,50

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Thomas Geiger, Meersburg - Bodensee

Fohrenberg **Spätburgunder Rosé**
Qualitätswein trocken

0,1l

5,20

0,75l

36,50

Desserts

€

Panna Cotta

6,50

Zitronengras | frische Früchte

Panna cotta, lemon grass flavored with fresh fruits

Gebackener Apfel | Nougat | Lebkuchen

6,90

Baked apple with praline and gingerbread

Schoko-Nuss-Küchlein | Apfel | Birne

7,90

Chocolate Nut Cake with apple and pear

Waffeln hausgemacht

7,90

Rote Grütze | Vanilleeis

Homemade waffles with red fruit jelly and vanilla ice

Käse

Käseteller | Feigensenf | Brot

11,50

Assorted cheese with fig mustard and bread

Fragen Sie auch nach unserer Eis - und Dessertkarte

Allergenkennzeichnung

Sehr geehrte Gäste,

gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung EU 1169/2011 haben wir eine separate Karte erstellt die unsere Allergene ausweist. Gerne händigt unser Servicepersonal Ihnen diese auf Wunsch aus.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1	mit Farbstoff	6	geschwärzt
2	mit Konservierungsstoff	7	gewachst
2a	mit Nitritpökelsalz	8	mit Phosphat
3	mit Antioxidationsmitteln	9	mit Süßungsmittel
4	mit Geschmacksverstärkern	9a	enthält eine Phenylalaninquelle
5	geschwefelt		

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service



Flair Hotels
In den Regionen zuhause