

VORSPEISEN

€

<i>KLEINER BEILAGENSALAT MIT ITALIENISCHEM DRESSING</i>	4,50
<i>SMALL SIDE SALAD WITH ITALIAN DRESSING</i>	
<i>BUNTER SALATTELLER MIT KNOBLAUCH-CROÛTONS UND KERNEN</i>	6,20
<i>MIXED GARDEN SALAD WITH CRUNCHY GARLIC CROUTONS AND ASSORTED SEEDS</i>	
<i>GRÜNE CHALKIDIKI-OLIVEN EINGELEGT IN OLIVENÖL, ZITRONENSAFT UND FRISCHEM MEERSALZ, DAZU OFENFRISCHES BAGUETTE</i>	4,80
<i>MARINATED GREEK OLIVES WITH BAGUETTE</i>	
<i>TOMATE-MOZZARELLA MIT HAUSGEMACHTEM BASILIKUM-PESTO</i>	7,90
<i>CAPRESE SALAD (TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE) WITH BASIL PESTO</i>	
<i>GERÄUCHERTES FELCHENFILET</i>	9,70
<i>GARNIERT MIT SAHNEMEERRETTICH, BUTTER UND WURZELBROT</i>	
<i>SMOKED FILLET OF FERA SERVED WITH HORSE RADISH CREAM, BREAD AND BUTTER</i>	
<i>ZIEGENKÄSE MIT HONIG IM FILOTEIG GEBACKEN AUF RUCOLASALAT SERVIERT MIT DATTELN IM SPECKMANTEL</i>	12,90
<i>BAKED GOAT CHEESE SERVED ON ROCKET SALAD WITH BACON COVERED DATES</i>	
<i>CARPACCIO VOM RIND</i>	13,90
<i>SERVIERT MIT PARMESANSPÄNEN UND RUCOLA</i>	
<i>BEEF CARPACCIO SERVED WITH PARMESAN SHAVINGS AND ROCKET SALAD</i>	

AUS DEM SUPPENTOPF

€

BOUILLON MIT HAUSGEMachten KRÄUTERFLÄDLE

4,60

STOCK WITH SLICES OF HERB PANCAKE

BOUILLON MIT MAULTASCHENSTREIFEN

4,90

STOCK WITH SLICES OF SWABIAN RAVIOLI

ROTE THAI-CURRY-SUPPE MIT GARNELE IM KARTOFFELMANTEL

6,50

RED THAI CURRY SOUP WITH A POTATO COVERED PRAWN

KALT

KALTE GURKEN-JOGHURT SUPPE

4,80

COLD CUCUMBER-YOGHURT SOUP

FLEISCHLOS, ABER NICHT REIZLOS...

OFENKARTOFFEL MIT SPINAT GEFÜLLT

9,80

UND MIT ZIEGENKÄSE ÜBERBACKEN, DAZU FEIGEN-SENFSAUCE

BAKED POTATO FILLED WITH SPINACH GRATINATED WITH GOAT CHEESE SERVED WITH FIG MUSTARD

KÄS'KNÖPFLE MIT ALLGÄUER BERGKÄS'

11,90

DAZU SCHMELZZWIEBELN UND EINEN BEILAGENSALAT

CHEESE SPETZLI SERVED WITH FONDANT ONIONS AND A SIDE SALAD



ROTES THAI-GEMÜSE CURRY (VEGAN)

MIT GEBRATENEN SOJASTREIFEN (BIO) SERVIERT DAZU BASMATIREIS

RED "THAI" CURRY WITH VEGETABLE AND ROASTED SOY STRIPS SERVED WITH BASMATI RICE



13,90

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

€

BUNTER WURSTSALAT (1,2,3,4,8)

8,90

MIT ZWIEBELN, ESSIGGURKE UND DAZU BROT

SAUSAGE SALAD WITH ONIONS, PICKLES AND BREAD

SCHWEIZER WURSTSALAT (1,2,3,4,8)

10,50

MIT EMMENTALER KÄSE, ESSIGGURKE, ZWIEBELN UND BROT

SWISS SAUSAGE SALAD WITH SWISS CHEESE, ONIONS, PICKLES AND BREAD

OFENKARTOFFEL MIT SPECK UND KÄSE

11,80

ÜBERBACKEN, DAZU KRÄUTERQUARK

BAKED POTATO GRATINATED WITH BACON AND CHEESE SERVED WITH HERB QUARK

OFENKARTOFFEL MIT RÄUCHERLACHS

13,50

ÜBERBACKEN MIT TOMATEN UND MOZZARELLA, DAZU HONIG-SENSAUCE

BAKED POTATO FILLED WITH SMOKED SALMON GRATINATED WITH TOMATO AND MOZZARELLA

PASTA-GERICHTE

PENNE VEGETARIA

12,80

IN BUTTER GESCHWENKT MIT KIRSCHTOMATEN, RUCOLA UND PARMESAN

VEGETARIAN PASTA TOSSED IN BUTTER WITH CHERRY TOMATOES, ROCKET LEAVES AND PARMESAN

LINGUINE MIT SPECK UND CHAMPIGNONS

13,50

IN KREMIGER BUTTERSAUCE MIT GEBRATENEM SPECK UND CHAMPIGNONS

LINGUINE WITH BACON AND CHAMPIGNONS IN CREAMY BUTTER SAUCE

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

WEINGUT THOMAS GEIGER, MEERSBURG - BODENSEE

2019 **WEISSER BURGUNDER**, MEERSBURGER FOHRENBERG
EDITION TROCKEN QW

0,1L

4,80

0,75L

33,50

SALATE, KNACKIG UND FRISCH

KLEINER BEILAGENSALAT MIT ITALIENISCHEM DRESSING **4,50**
SMALL SIDE SALAD WITH ITALIAN DRESSING

BUNTER SALATTELLER MIT KNOBLAUCH-CROÛTONS UND KERNEN **6,20**
MIXED GARDEN SALAD WITH CRUNCHY GARLIC CROUTONS AND ASSORTED SEEDS

FITNESSTELLER (GROSSER GEMISCHTER SALAT) **9,50**
LARGE MIXED SALAD

WAHLWEISE MIT:
WITH YOUR CHOICE OF

- ***1 GEBRATENES FELCHENFILET*** **16,50**
ONE FILLET OF FERA BLUE

- ***ZANDERKNUSPERLI MIT SAUCE TARTAR*** **17,80**
BATTERED PIKE-PERCH PIECES AND SAUCE TARTAR

- ***HÜHNERBRUSTSTREIFEN VOM GRILL*** **17,20**
MIT SWEET CHILI SAUCE
GRILLED CHICKEN BREAST WITH SWEET CHILI SAUCE

DRESSING (1,2,3) ZUR AUSWAHL: ITALIAN UND FRENCH

FLEISCHGERICHTE

€

*MIT DER GOLDENEN MEDAILLE AUSGEZEICHNET
VON DER METZGEREI SEITZ AUS MARKDORF:*

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

12,80

MIT SCHMELZZWIEBELN UND BEILAGENSALAT

SWABIAN RAVIOLI SERVED WITH FONDANT ONIONS AND A SIDE SALAD

PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL

14,50

SERVIERT MIT POMMES FRITES UND BEILAGENSALAT

BREAD-CRUMBED PORK ESCALOPE SERVED WITH FRENCH FRIES AND A SIDE SALAD

ROTES THAI-HÄHNCHENCURRY

16,80

MIT GEBRATENEM GEMÜSE IN PIKANTER SOSSE, DAZU BASMATIREIS

RED "THAI" CHICKEN CURRY WITH PAN FRIED VEGETABLES AND SERVED WITH BASMATI RICE

SALTIMBOCCA VON DER MAISPOULARDE

17,90

AUF TOMATEN-PAPRIKA-RAGOUT MIT POLENTA-TALERN

CORN FED CHICKEN SALTIMBOCCA ON TOMATO BELL PEPPER RAGOUT W/ POLENTA

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

WEINGUT THOMAS GEIGER, MEERSBURG - BODENSEE

2019 SPÄTBURGUNDER ROSÉ, MEERSBURGER FOHRENBURG

TROCKEN QBA

0,1L

4,80

0,75L

33,50



...WEITERE *FLEISCHGERICHTE*

€



SCHWEINEKRUSTENBRATEN AN SCHWARZBIERSAUCE 17,90
 MIT BUNTEM GEMÜSE UND HAUSGEMachten KNÖPFLE
 PORK ROAST WITH DARK BEER SAUCE, ASSORTED VEGETABLES AND HOMEMADE SPETZLI

GEBRATENE KALBSLEBER 18,90
 MIT SCHMORZWIEBELN UND KARTOFFELPÜREE
 PANFRIED LIVER OF VEAL WITH SAUTEED ONIONS AND MASHED POTATOES

RUMPSTEAK MIT KRÄUTERKRUSTE 29,80
 DAZU SPECKBOHNEN UND „DRILLINGE“ (KLEINE KARTOFFELN MIT SCHALE)
 RUMPSTEAK TOPPED WITH A HERB CRUST SERVED WITH BACON WRAPPED GREEN BEANS AND POTATOES

KALBSFILET AN MORCHELRAHM 32,80
 DAZU BUNTES GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN
 VEAL FILET WITH ASSORTED VEGETABLES AND POTATO GRATIN

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

MARKUS SCHNEIDER, PFALZ - DEUTSCHLAND

2018 **BLACK PRINT ROTWEIN CUVÉE QW** TROCKEN
 BARRIQUE

0,1L	6,30
0,75L	44,90



AUS DEM NETZ UND VON DER ANGEL

€

SAIBLINGSFILET MIT NUSSPANADE GEBRATEN **17,80**
AN RIESLINGSAUCE AUF KAROTTENPÜREE MIT FEINEN BANDNUDELN
FRIED FILLET OF SALMON TROUT IN A NUT CRUST W/WHITE WINE SAUCE ON MASHED CARROTS WITH NOODLES

FELCHENFILET GEBRATEN IN MANDELBUTTER **18,60**
AUF BLATTSPINAT MIT REIS ODER KARTOFFELN SERVIERT
FRIED FILLET OF FERA SERVED WITH ALMOND BUTTER, LEAF SPINACH AND RICE

MEDAILLONS VOM SEETEUFEL AN TOMATENRAGOUT **24,90**
IM NEST AUS ZUCCHINI UND BANDNUDELN
MEDAILLONS OF MONKFISH SERVED IN A NEST OF ZUCCHINI AND PASTA WITH TOMATO RAGOUT

FISCHVARIATION *(GEBRATENE FILETS VOM ZANDER, LACHS UND EGLI)* **26,80**
AN RIESLING-SAUCE AUF KIRSCHTOMATEN UND KAISERSCHOTEN,
DAZU ROSMARINKARTOFFELN
FISH PLATE WITH PAN FRIED FILETS OF PIKEPERCH, SALMON AND PERCH ON A WHITE WINE SAUCE
SERVED WITH CHERRY TOMATOES, SNOW PEAS AND ROSEMARY POTATOES

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

WEINGUT SEEKRISTALL, MEERSBURG - BODENSEE

2015 ***RUBIN PINOT NOIR QW***
TROCKEN – HOLZFASS GELAGERT

<i>0,1L</i>	4,80
<i>0,75L</i>	34,50

DESSERTS

€

„HUGO“ HOLUNDER - PANNA COTTA MIT SEKTGEELEE (ALKOHOLFREI) 4,90
MIT FRISCHER MINZE GARNIERT
ELDER PANNA COTTA WITH JELLY OF SPARKLING WINE GARNISHED WITH FRESH MINT

VARIATION VOM ESPRESSO 5,80
PARFAIT / MOUSSE / SCHOKO-ESPRESSO BROWNIE MIT SAHNE UND FRÜCHTEN GARNIERT

PFANNKUCHEN MIT FLAMBIERTEN BANANEN 6,90
GARNIERT MIT SCHOKOLADENSAUCE
PANCAKE WITH FLAMBÉED BANANA AND CHOCOLATE TOPPING

FRAGEN SIE NACH UNSERER EIS- UND DESSERTKARTE

KÄSE

KÄSETELLER MIT FEIGENSENF UND BROT 7,90
ASSORTED CHEESE WITH FIG MUSTARD AND BREAD

ALLERGENKENNZEICHNUNG

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

*GEMÄSS DER LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG
EU 1169/2011 DIE SEIT DEM 13. DEZEMBER IN KRAFT GETRETEN IST, HABEN WIR EINE
SEPARATE KARTE ERSTELLT DIE UNSERE ALLERGENE AUSWEIST. GERNE HÄNDIGT UNSER
SERVICEPERSONAL IHNEN DIESE AUF WUNSCH AUS.*

SEHR VEREHRTE GÄSTE

WIR HOFFEN, SIE HABEN ETWAS IN UNSERER REICHHALTIGEN KARTE GEFUNDEN. UNSERE KÜCHE VERPFLICHTET SICH DER REGION UND DER PRODUKTE, DIE HIER KULTIVIERT WERDEN. HANDWERKSKUNST HIESIGER LIEFERANTEN GARANTIEREN IHNEN BESTE WARE MIT DEM GESCHMACK DER REGION BODENSEE, ALLGÄU, OBERSCHWABEN.

UNSER OBST UND GEMÜSE SOWIE KOLONIALWAREN BEZIEHEN WIR VON **FRÜCHTE JORK, ISNY**

FLEISCHWAREN U.A. VON DER **METZGEREI BUCHMANN**
AUS GRÜNKRAUT BEI RAVENSBURG

SCHINKEN UND FRISCHWURST SOWIE PREISGEKRÖNTE
MAULTASCHEN DER **METZGEREI SEITZ** AUS MARKDORF.

ALLGÄUER HEUMILCHKÄSE GARANTIERT OHNE GENTECHNIK
UND MEHRFACH PRÄMIERT VON DER **SENNEREI RUTZHOFEN**
AUS STIEFENHOFEN AN DER WESTALLGÄUER KÄSESTRASSE

FRISCHER BODENSEE-FISCH DES LOKALEN **FISCHERS AXEL MAYER** AUS MEERSBURG UND
FISCHHANDEL GEIGER AUS SALEM

OBST, SÄFTE ODER EIER VON DIVERSEN ORTSANSÄSSIGEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBEN WIE
FAMILIE MAYER-BARTSCH AUS MEERSBURG UND **LUDWIG MEICHL** AUS HAGNAU

DAS GUTE BIER KOMMT VON **MECKATZER LÖWENBRÄU** AUS DEM ALLGÄU

DER BODENSEEWEIN

ALLEIN VON FÜNF UNTERSCHIEDLICHEN MEERSBURGER WEINPRODUZENTEN BIETEN WIR DIE
ERLESENEN TROPFEN OFFEN AN: **WEINGUT THOMAS GEIGER, WEINGUT AUFRICHT,**
WINZERVEREIN MEERSBURG, WEINGUT LEMKE, STAATSWEINGUT MEERSBURG

EINE FEINE AUSWAHL AN VERSCHIEDENSTEN WEINEN WEITERER LOKALER, NATIONALER
UND INTERNATIONALER WINZER FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND VIEL SPASS AN
UNSEREN PRODUKTEN!

PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER UND SERVICE

KENNTLICHBACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 1 MIT FARBSTOFF | 6 GESCHWÄRZT |
| 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTELN | 7 GEWACHST |
| 2A MIT NITRITPÖKELSALZ | 8 MIT PHOSPHAT |
| 3 MIT ANTI-OXIDATIONSMITTELN | 9 MIT SÜSSUNGSMITTELN |
| 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN | 9A ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE |
| 5 GESCHWEFELT | |



Flair Hotels
In den Regionen zuhause

FRÜHLINGSZEIT – SPARGELZEIT



ORIGINAL DEUTSCHER SPARGEL

VORSPEISEN

€

SPARGELCRÈMESUPPE MIT EINLAGE

5,50

HAUPTGÄNGE

GEBRATENES FILET VOM ZANDER AN RIESLING-SAUCE
MIT WEISSEM SPARGEL UND NEUEN KARTOFFELN

26,80

SCHWEINEFILETMEDAILLONS AN PORTWEIN-SAUCE
MIT WEISSEM SPARGEL UND KARTOFFELKROKETTEN

27,50

PORTION SPARGEL (500G ROHGEWICHT)
WAHLWEISE MIT SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER,
DAZU NEUE KARTOFFELN

23,80

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN:

WACHOLDERSCHINKEN

4,80

ITALIENISCHER ROHSCHINKEN

5,90

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

7,20

GEBRATENE FELCHENFILETS

11,50

SAUCE HOLLANDAISE EXTRA

3,90

ZERLASSENE BUTTER EXTRA

2,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG VOM HEIMISCHEN WINZER:

WEINGUT AUFRICHT, BODENSEE – BADEN

2020 SPEISEMEISTER WEISSWEIN SAUVIGNON CUVÉE

0,1L 4,50

QBA TROCKEN – BIOWEIN DE-ÖKO-022 - SPRITZIG, FRUCHTIG, AROMABETONT

0,25L 9,90

0,75L 28,50

Kaffee, Tee, Heisse Schokolade

(alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert – außer Irish Coffee)

<i>Ristretto</i>	2,20
<i>Espresso</i>	2,50
<i>Espresso doppio</i>	4,90
<i>Espresso Macchiato</i>	3,00
<i>Schümli (Tasse Kaffee)</i>	2,80
<i>Haferl Kaffee</i>	4,90
<i>Cappuccino</i>	3,50
<i>Milchkaffee</i>	3,50

<i>Latte Macchiato</i>	3,90
<i>mit Vanille-, Haselnuss- oder Karamell-Geschmack</i>	4,30

<i>Irish Coffee (mit Alkohol)</i>	4,80
-----------------------------------	------

<i>Glas Tee</i>	3,20
-----------------	------

*Früchte – Hagebutte – Kamille – Pfefferminz – Kräuter
Earl Grey – Grüner Tee – Darjeeling – Assam – Rotbusch Vanille*

<i>Heisse Schokolade</i>	
<i>mit/ohne Sahne</i>	3,80 / 2,90

alkoholfreie Getränke

Coca-Cola & Coca-Cola light/ZERO (1,9a,Koffein)		
Fanta(1) Mezzo-Mix(1,Koffein)	0,2l	2,90
	0,4l	4,20
Zitronenlimo	0,2l	2,40
	0,4l	3,80
Apfelsaft-, Orangensaft-, Grapefruitsaft-, Traubensaft- oder Johannisbeersaftschorle	0,2l	3,00
	0,4l	4,50
Eistee	0,3l/0,5l	2,50/3,60
Schweppes Bitter Lemon (2), Tonic Water (2), Ginger Ale	0,2l	3,20
Wasser „aus dem Hahn“	0,5l/1,0l	2,00/3,00

Mineralwasser

Gerolsteiner Naturell (ohne Kohlensäure)		
Medium oder Sprudel (mit Kohlensäure)	0,25l	2,90
	0,5l	5,20
	0,75l	5,90

Säfte

Apfel naturtrüb (Obsthof Meichle, Hagnau), Orange*, Grapefruit*, Traube, Tomate*, Schwarze Johannisbeere (Nektar),	0,2l	3,40
(*aus Konzentrat)	0,4l	4,70

Biere

Meckatzer Löwenbräu vom Faß

Weiss-Gold - Hefeweizen – Löwen-Pils	0,3l/0,5l	3,80/4,90
Radler	0,3l/0,5l	3,80/4,90
Cola-Weizen, Russen-Halbe <small>(1,9a,Koffein)</small>	0,5l	5,20

Flaschenbiere (0,5l)

Meckatzer Löwenbräu Urweizen / Leichtes Weizen	4,80
Farny Kristall-Weizen	4,80
Köstritzer Schwarzbier	4,50

Alkoholfreie Biere

Meckatzer Hefeweizen	0,5l	4,90
Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei	0,33l	3,80

„Echte Viertel“ (0,25l - offener Ausschank)

Weine Weiß

„Wimmlerschoppen“ Müller-Thurgau, feinherb Winzerverein Meersburg, Bodensee – Baden	4,90
Müller-Thurgau, QW trocken Staatsweingut Meersburg, Bodensee – Baden	5,60
Bodensee Weißburgunder, QW trocken Weingut Markgraf von Baden, Bodensee – Baden	6,20
Grauburgunder, QW trocken Winzerverein Meersburg, Bodensee – Baden	6,50
Riesling, QW trocken VDP Prädikatsweingut Wittmann, Rheinhessen	6,00
Chardonnay Vin de Pays d’Oc “Les Rivages” Domaines Auriol - Südfrankreich	4,50

„Echte Viertel“ (0,25l - offener Ausschank)

€

Rosé / Weißherbst

<i>Sasbacher Spätburgunder Weißherbst QW, halbtrocken</i>	6,00
<i>Winzergenossenschaft Sasbach, Kaiserstuhl - Baden</i>	
<i>Spätburgunder Weißherbst QW, trocken</i>	6,30
<i>Winzerverein Meersburg, Bodensee - Baden</i>	

Weine Rot

<i>Hagnauer Spätburgunder QW</i>	6,20
<i>Weingenossenschaft Hagnau e.G., Bodensee – Baden</i>	
<i>Baden Spätburgunder QW trocken</i>	6,50
<i>Staatsweinkeller Meersburg, Bodensee – Baden</i>	
<i>Merlot Vin de Pays d’Oc „Les Rivages“</i>	5,50
<i>Domaines Auriol - Südfrankreich</i>	
<i>Campiello Cabernet Sauvignon</i>	5,50
<i>Marano di Valp. Ila, Italien</i>	

Weinschorle

<i>vom Müller-Thurgau, Riesling, Chardonnay und Weißer Burgunder</i>	3,80
<i>vom Spätburgunder Rotwein, Weißherbst, Rosé, Merlot und Cabernet Sauvignon</i>	4,50

0,1l Weißwein – EUR 3,90 - 0,1l Rotwein/Rosé – EUR 4,20

Flaschenweine – Qualität in Originalflaschen (0,75l)

€

Weine Weiß – Qualität vom Bodensee und International

2019 Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau QW trocken Winzerverein Hagnau, Bodensee - Baden	21,90
2019 Bengel Müller-Thurgau QW Staatsweingut Meersburg, Bodensee - Baden	24,50
2019 Sängeralde Bacchus QW lieblich Winzerverein Meersburg, Bodensee - Baden	25,80
2019 Sonnenufer Grauer Burgunder QW trocken Winzerverein Meersburg, Bodensee - Baden	26,50
2019 Chorherrhalde Weißburgunder-Chardonnay QW trocken, Staatsweingut Meersburg, Bodensee - Baden	30,50
2019 Kress Gewürztraminer QW lieblich Weingut Kress, Hagnau Bodensee - Baden	33,00
2019 Kress Riesling QW trocken Weingut Kress, Hagnau Bodensee - Baden	34,50
2019 Kress Grauer Burgunder QW trocken Weingut Kress, Hagnau Bodensee - Baden	36,00
2019 Fohrenberg Weißburgunder QW Edition trocken Weingut Thomas Geiger, Bodensee – Baden	33,50

2015 Forster Riesling Kabinett QW 29,50
Weingut Georg Mosbacher, Pfalz

2019 Aufrichts Auxerrois 34,50
Weingut Aufricht Stetten, Bodensee - Baden

2019 Fohrenberg Grauburgunder QW **Edition** trocken 35,50
Weingut Thomas Geiger, Bodensee – Baden

2019 Turbiano Lugana DOC I Frati 35,50
Cà dei Frati, Venetien-Italien

2019 Aufrichts Sauvignon Blanc trocken 39,50
Weingut Aufricht Stetten, Bodensee - Baden

2019 Aufrichts Sauvignon Blanc „1 Lilie“ trocken 48,00
Weingut Aufricht Stetten, Bodensee - Baden

Weine Rosé

2019 Hagnauer Burgstall Spätburgunder 24,90
Weißherbst Kabinett QW
Winzerverein Hagnau, Bodensee - Baden

2019 Bengel Spätburgunder Weißherbst QW trocken 26,50
Staatsweingut Meersburg, Bodensee - Baden

2019 Fohrenberg Spätburgunder Rosé QW trocken 33,50
Weingut Geiger, Bodensee - Baden

Weine Rot – national und international

2015 Malbec Urban Uco O. Fournier - Argentinien	26,50
2017 Meersburger Bengel Spätburgunder QW trocken Staatsweingut Meersburg, Bodensee - Baden	28,50
2017 Monpiano Barbera d' Alba DOC Pietro Rinaldi, Madonna di Como, Piemont – Italien	31,00
2017 Aufrichts Blauer Spätburgunder „Bernadette“ QW Weingut Aufricht Stetten, Bodensee - Baden	34,50
2018 Primitivo di Manduria DOP Talò Cantina San Marzano, Apulien - Italien	34,50
2017 Aufrichts Regent QW trocken Weingut Aufricht Stetten, Bodensee - Baden	35,00
2018 Fohrenberg Spätburgunder, barrique QW trocken Weingut Geiger Meersburg, Bodensee - Baden	36,90
2018 Black Print Rotwein Cuvée QW trocken Markus Schneider - Pfalz	44,90
2017 Rosso di Montalcino, DOC Mastro Janni, Roma, Italien	43,50
2016 Aufrichts Spätburgunder „1 Lilie“ QW trocken im Holzfäß gelagert Weingut Aufricht Stetten, Bodensee - Baden	48,00

Secco – Sekt - Champagner

Secco

„Jubiläums-Secco“ Perlwein bA Abgefüllt für Winzerverein Meersburg , Bodensee	Piccolo 0,2l Flasche 0,75l	7,50 24,50
„Meer-Secco“ Rosé Perlwein trocken Winzerverein Meersburg, Bodensee	Piccolo 0,2l Flasche 0,75l	8,50 27,50

Sekt

Aufricht Pinot Blanc brut (0,75l) Weingut Aufricht Stetten Bodensee – Baden		43,80
Pinot Rosé brut (0,75l) Winzergenossenschaft Sasbach, Kaiserstuhl – Baden		29,50

Champagner

Moët & Chandon Brut Imperial (0,375l)/(0,75l) Moët Hennessy, Eperney – Champagne Frankreich		58,00/85,00
Veuve Clicquot Brut (0,75l) Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, Champagne - Frankreich		98,00
Ruinart Rosé Brut (0,75l) Ruinart, Champagne – Frankreich		115,00

Obstbrände – Cognacs – Spirits (2cl)

Edelbrände -Herbert Senft, Rickenbach - Salem

<i>Bodensee – Obstler</i>	2,90
<i>Bodensee – Marc, („Badischer Grappa“)</i>	4,50
<i>Trester-Brand aus dem Eichenfass</i>	
<i>Williams-Birne mit Fruchtauszug</i>	5,30
<i>Bodensee-Wodka Barrique „deutliche Eichennote“</i>	5,80
<i>Bodensee-Gin „Muscateller und Bacchus veredelt“</i>	5,80

Edelbrände -Weingut Thomas Geiger, Meersburg

<i>„Cöxle“ – mild, weich, lecker</i>	4,50
<i>Mirabelle – sehr aromatisch</i>	5,40
<i>Quitte – elegant, blumig, kräftig</i>	6,50

weitere Obstbrände

<i>Zwetschgenwasser, Schwarzwälder Kirschwasser, Himbeergeist, Williams Christ Birne, Calvados</i>	3,20
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Weinbrände und Cognacs

<i>Asbach Uralt</i>	3,80
<i>Rémy Martin V.S.O.P.</i>	5,90
<i>Hennessy</i>	6,50

Liköre – Bitters – Spirits

<i>Kirschlikör - Grand Marnier - Cointreau</i>	2,80
<i>Ramazzotti – Jägermeister - Fernet Branca - Sambuca</i>	3,50
<i>Doppelkorn - Malteser Aquavit - Pott Rum 54%</i>	2,90

Aperitifes – Longdrinks – Whisk(e)ys

€

<i>Aperol Spritz (1,2)</i>		5,90
<i>HUGO</i>		5,90
<i>Lillet Wild Berry</i>		6,50
<i>Martini Bianco oder Rosso</i>		
<i>Portwein oder Sherry</i>	5cl	3,80
<i>Pernod</i>	4cl	3,50
<i>Campari (1) Soda / Orange</i>		5,20
<i>Kir Royal</i>	0,1l	4,70

Longdrinks (Spirits - 4cl)

<i>Vodka</i>	2cl/4cl	3,50/6,50
<i>Vodka Lemon (2) / Orange</i>		8,50
<i>Gin Tonic (2) / Orange</i>		8,50
<i>Bacardi Cola (1,9a,Koffein)</i>		7,50
<i>Whisky Cola (1,9a,Koffein)</i>		8,00

Whiskeys – Whiskys

<i>Jack Daniels Tennessee Whiskey</i>		3,80
<i>Glendronach Single Malt Scotch Whisky 12 years</i>		4,80
<i>Glendfiddich Single Malt Scotch Whisky 15 years</i>		6,50
<i>Bodensee Whisky (Herbert Senft, Rickenbach/Salem)</i>		7,80

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen (§9, ZZuV)

1 = mit Farbstoff 2= chininhaltig 9 = mit Süßungsmittel

9a = mit einer Phenylalaninquelle