

Vorspeisen

€



Chalkidiki-Oliven mariniert
ofenfrisches Baguette
Marinated greek olives with Baguette

4,80

Bunter Salatteller | Knoblauch-Croûtons | Kerne
Mixed garden salad with crunchy garlic croutons and assorted seeds

7,20



Antipasti-Variation
Gegrillte Paprika | Zucchini | Aubergine | eingelegte Artischocken
Balsamico-Champignons | Chalkidiki-Oliven
Antipasti (grilled bell peppers, zucchini and eggplant, balsamic-champignons
and Chalkidiki-olives)

8,50

Fischterrine hausgemacht
Zitrusfrüchte-Salat | Wurzelbrot
Homemade fish terrine, citrus fruit salad and bread

12,20

Ziegenkäse gebacken | Filoteig | Honig
Rucola | Speck-Datteln
Baked Goat cheese served on rocket salad with bacon covered dates

13,50

Aus dem Suppentopf

Bouillon | Kräuterflädle
Stock with slices of herb pancake

5,20

Bouillon | Maultaschenstreifen
Stock with slices of Swabian ravioli

5,60

Tomatencrèmesuppe | Knoblauch-Croûtons
Tomato cream soup with garlic croûtons

5,90

Vegetarisch | Vegan

€

Kartoffelrösti

Champignons | Emmentaler

Hash brown with champignon and swiss cheese

9,30

Kartoffelrösti

Tomate | Mozzarella

Hash brown with tomato and mozzarella

9,50



Gefüllte Aubergine

Gemüse | Reis

Egg plant filled with vegetables and rice

8,90

Käs'knöpfle

Allgäuer Bergkäs | Schmelzzwiebeln | Beilagensalat

Cheese Spetzli served with fondant onions and a side salad

13,80



Vegane Grillgemüsepfanne

Bio-Erbseproteinstreifen | Drillinge

Vegan grilled vegetables with pea protein strips and potato

14,50

Für den kleinen Hunger

Bunter Wurstsalat (1,2,3,4,8)

Lyoner Wurst | Zwiebeln | Essiggurke | Brot

Sausage salad with onions, pickles and bread

9,50

Schweizer Wurstsalat (1,2,3,4,8)

Lyoner Wurst | Emmentaler Käse | Essiggurke | Zwiebeln | Brot

Swiss sausage salad with Swiss cheese, onions, pickles and bread

10,80

Tapas-Platte

Bruschetta | Honig-Garnelen | Aioli | Chalkidiki-Oliven

Bruschetta, honey prawns, aioli and olives

14,30



Salate, knackig und frisch

€



Kleiner Beilagensalat | Italian Dressing

Small side salad w/ italian dressing

5,80

Bunter Salatteller | Knoblauch-Croûtons | Kerne

Mixed garden salad with crunchy garlic croutons and assorted seeds

7,20

Fitnesssteller (grosser gemischter Salat)

Large mixed salad

10,80

mit:
with:

Saiblingsfilet gebraten

One filet of char

16,90

Zanderknusperli | Sauce Tartar

Battered pike-perch pieces and Sauce Tartar

17,90

Hühnerbruststreifen gebraten | Sweet Chili Sauce

Grilled chicken breast with sweet chili sauce

18,50

Honig-Garnelen gebraten | Aioli

Grilled honey prawns with aioli

17,90

Dressing ^(1,2,3): Italian und French (enthält Eier)

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Thomas Geiger, Meersburg - Bodensee

2021 **Spätburgunder Rosé**, Meersburger Fohrenberg
Qualitätswein trocken

0,1l

5,00

0,75l

36,50



Flair Hotels
In den Regionen zuhause

Fleischgerichte

€

mit der goldenen Medaille ausgezeichnet von der Metzgerei Seitz aus Markdorf:

Schwäbische Maultaschen

Schmelzzwiebeln | Beilagensalat

Swabian ravioli served with fondant onions and a side salad

15,20

2 panierte Schweineschnitzel

Pommes frites | Beilagensalat

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

16,80

Grillgemüsepfanne

Hähnchenbruststreifen | Drillinge

Grilled chicken breast and vegetables served with potatoes

17,90

Schweinenackenbraten

buntes Gemüse | hausgemachte Knöpfle

Pork roast served with assorted vegetables and Swabian noodles



19,50

Gebratene Kalbsleber

Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree

Pan fried liver of veal with sautéed onions and mashed potatoes

19,80

Rumpsteak

Pfeffersauce | Grillgemüse | Kartoffelkroketten

Rumpsteak with green pepper sauce, grilled vegetables and potato croquettes

32,50

Unsere Weinempfehlungen:

Staatsweingut Meersburg - Bodensee

2020 **Spätburgunder Rotwein, Meersburger Bengel**
Qualitätswein trocken

0,1l

4,20

0,75l

29,50



Aus dem Netz und von der Angel

€

Zanderfilet pochiert

Tomatenragout | Reis

Braised pike perch on tomato ragout with rice

19,90

Saiblingsfilet gebraten

Weißweinsauce | Rote Bete | Tagliatelle

Pan fried filet of char with a white wine sauce beet root and tagliatelle

23,90

Fischvariation (Zander | Honig-Garnelen | Saibling)

Rieslingsauce | Kirschtomaten | Kaiserschoten | Rosmarinkartoffeln

Fish plate with pan fried filets of pike perch, char and honey prawns on a white wine sauce served with cherry tomatoes, snow peas and rosemary potatoes

28,50

Unsere Weinempfehlungen:

Winzerverein Hagnau, Bodensee

2021 **Sonnenufer Müller-Thurgau trocken**

0,1l

3,90

0,75l

22,90

Desserts

€

Panna Cotta

Zitronengras | frische Früchte

Panna cotta lemon grass flavored with fresh fruits

5,50

Schwarzbrotparfait

Portweinbirne | Himbeersauce

Brown bread parfait with port wine pear and raspberry sauce

6,90

Waffeln hausgemacht

Rote Grütze | Eis mit Vanillegeschmack

Homemade waffles with red fruit jelly and vanilla ice

7,50

Käse

Käseteller | Feigensenf | Brot

Assorted cheese with fig mustard and bread

8,90

Fragen Sie 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.

Kennlichmachung 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

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



Obst, Säfte oder Eier von diversen ortsansässigen landwirtschaftlichen Betrieben wie
[Familie Mayer-Bartsch](#) aus Meersburg und [Michael Meichle](#) aus Hagnau

Das gute Bier kommt von [Meckatzer Löwenbräu](#) aus dem Allgäu



Der Bodenseewein

allein von fünf unterschiedlichen Meersburger Weinproduzenten bieten wir erlesenste Tropfen 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 – bezogen vom [Weinhaus Georg Hack](#) aus Meersburg.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit
und viel Spass an unseren Produkten!