

## ASCHERMITTWOCH 2018

### Aus dem Suppentopf

Rieslingschaumsuppe mit Fischklößchen 4,50  
Kräftige Rindsbrühe mit Flädle 3,90

### Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat 4,20

~~~

Riesengarnelen am Zitronengrasspieß  
auf Glasnudelsalat mit Gojibeeren  
8,90

~~~

Hausgebeizte Lachsforelle  
an Rote-Beete-Salsa und Wildkräutersalat  
7,50

### Aschermittwochsklassiker

±1/2 dutzend Schnecken im Pfännle serviert  
mit Kräuterbutter und Toastbrot 6,90

### Unsere Weinempfehlung

Sauvignon Blanc  
Weingut Krebs

Änderungen vorbehalten.

## Leckerer aus dem Bodensee und Meer(h)r

### Fischeintopf

verschiedene Fischfilets, Muscheln und Garnele  
mit Wurzelgemüse im kräftigem Fischsud,  
Sauce Rouille und Bauernbaguette 16,90

~~~

Fischteller vom Grill (Wolfsbarsch, Lachs und Wels)  
mit hausgemachter Limettenbutter  
auf Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln 18,90

~~~

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten  
an Tomaten-Paprika-Ragout mit Nudelröllchen 18,20

~~~

Gebratenes Wallerfilet (Wels)  
auf Emmer-Risotto mit Urmöhrengemüse 17,50

~~~

Lachsfilet an hausgemachten Kartoffelgnocchi  
mit Sesam-Pak-Choi 17,90

## Alles ohne Fisch (aber auch sehr lecker)

Bunte Nüdele in Tomaten-Kräuterpesto geschwenkt  
mit gerösteten Walnüssen und Parmesan 12,90

~~~

Risotto vom Alb-Emmer mit Bergkäse  
und Rüben-Karottengemüse 12,90

~~~

Geschmortes Ochsenbäckle in eigener Soße  
auf Kartoffelstock mit Wurzelgemüse 17,50

### Dessert

Mangomousse mit Schokoküchlein 5,50

Gemischtes Eis mit Sahne 3,50

Quittenschnitte mit Bayrischcreme 4,90

Änderungen vorbehalten.