

Hektik , Hast, Stress ! "Ich muss noch...." , Schaffe ich das ?

Unsere Welt, in der es so viel Neues gibt, hat ein Eigentempo entwickelt und nicht jeder kommt vergnügt wie auf einer Achterbahnfahrt mit diesem Tempo mit. Wenn Ihnen der Stress und die Geschwindigkeit Ihres Alltags zu schaffen macht tun Sie folgendes

Entschleunigen Sie !

Dies ist unser Credo an Sie und für uns an das Jahr 2019
Zum Schutze unseres tollen und langjährigen Teams .

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir wieder etwas mehr
Ruhe in unseren Alltag rein bringen möchten.

Dies trägt sicherlich dazu bei, dass die genussvolle Zeit
wieder ein größerer Aspekt in unserem Leben spielt .

Sehr geehrte Gäste
wir bitten Sie um Berücksichtigung,
dass pro Tisch nur eine Rechnung ausgestellt wird
Wir bedanken uns für Ihr Verständnis

Herzlichst Familie Nölke-Damms und Mitarbeiter

Aperitif

MY WAY - Cassis mit Prosecco	Euro 6,00
"HUGO" - " SPRITZ APEROL "	Euro 7,00
Rilling Jubilar Rose Sekt	Euro 6,00
Glas "Secco Cathrin" - Weingut Clauß	Euro 6,00
0,25 ltr. Sommerschorle - weiß oder Rose - eisgekühlt mit Pfiff	Euro 5,00

Alkoholfrei

Apfelsecco aus Hagnau - mit Minze und Limette	Euro 5,00
Maracuja -Spritz, Holunder Spritz, Ingwer-Citrus Spritz	Euro 5,00

Gin / mit Thomas Henry Tonic zu je 9,00 Euro

Clouds Gin / Elephant / Gin Mare / Tanqueray / Godmans / Monkey 47 / Hendricks

Ausgesuchte Weine im offenen Ausschank aus der 0,75 ltr. Flasche

		0,1 liter	0,25 ltr
<u>Weingut Aufricht - Meersburg</u>			
2016	"Aufrichtig " Cuvee von Pinot Noir und Cabernet	4,50 Euro	9,00 Euro
2017	Grauburgunder 1 Lilie "Edition by glas"	4,50 Euro	9,00 Euro
2017	Sauvignon blanc - 1 Lilie - Edition by glas	4,50 Euro	9,00 Euro
2017	Speisemeister - Cuvee blanc	4,00 Euro	8,00 Euro
2018	Spätburgunder Rose	4,00 Euro	8,00 Euro
<u>Weingut Fischer / Joachim Heger - Nimburg Bottingen</u>			
2016	Pescatus weißes Burgundercuvée trocken	4,50 Euro	8,50 Euro
<u>Weingut Clauß - Bodensee</u>			
2018	Weißer Milan - Weisswein Cuvee	3,50 Euro	7,00 Euro
2018	Roter Milan - Rotwein Cuvee	3,50 Euro	7,00 Euro
<u>Italien / Südtirol / Spanien</u>			
2012	Vertunno Riserva, Chianti Colli Senesi D:O.C.G / Panizzi	4,50 Euro	8,50 Euro
2017	Barbery d'Àsti Lavignone / Pico Maccario	4,50 Euro	8,50 Euro
2017	Schneider Chardonnay / Österreich	4,50 Euro	9,00 Euro
2015	Sireno Belvento / Weingut Petra - Toscana	4,50 Euro	9,00 Euro
2016	HEBO / Weingut Petra - Toscana	6,00 Euro	12,00 Euro

Waldpfifferlinge mit Fettuccini chanterelle with fettuccini	Euro 19,00
Pfifferlingscreme chanterelle soup	Euro 8,50
Krustentier-Schaumsüppchen mit gebratener Jacobsmuschel crustacean soup with scallop	Euro 9,00
Vegane Karotten-Ingwer-Kokosmilch-Cremesuppe mit Mango chutney carots ginger coconutsoup	Euro 8,00
Argentinisches Rinderfilet "Lady Cut - 180 gr) mit Pfifferlingen und Fettuccini beef filet with mushrooms and fettuccini	Euro 36,00
Tatar vom Argentinischen Rinderfilet , Wachtelspiegelei, roher Kartoffelrösti beef tatar	Euro 26,00
Sommer Hamburger mit Ruccola, Tomate, Mozzarella, Pesto, Kartoffelspalten, Dip summer burger with tomatoe, ruccola, mozzarella, Chips	Euro 18,90
Basilikum - Burrata - Ravioli auf Krustentierschaum, Gemüse basil - burrata - Ravioli with crustacean cream	Euro 16,00
Pulpo Salat mit Toscana Olivenöl, Avocado, Pfifferlinge, Zitrusdressing pulpo salad with oil, avocado, chanterelle	Euro 19,00
"Power Bowle " - Reis, Quinoa, Avocado, Artischocken mit gebratenem Sesam Thunfisch power bowle, rice, quinoa, avocado artichokes and sesame tuna	Euro 26,00
Calamaretti auf schwarzem Vialone Risotto und Pesto calamaretti on black risotto	Euro 22,00

Vorspeisen / starters

Bunter gemischter Salatteller 1,3,5,6,7,9,10,I,M,B Colours of mixed salad	Euro 7,50
Pflücksalate mit Balsamico, Gambas und Pilz-Gemüse 8,10,B salad with balsamico, proawns and mushroom	Euro 15,50
Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet, 1,8,B,H und Sommertrüffel Carpaccio of beef	Euro 14,00
Thunfisch Tataki vom Grill an Sesam-Soja 9,4,5,6,11,14,J Tuna Tataki with sesam soja	Euro 16,00
Octopus-Carpaccio mit Pflücksalaten 1,3,6,7,9,10,B,I und Olivenöl, Limonensalz Octopus carpaccio with salads, olive oil and lime salt	Euro 18,00

Vegetarisch / vegetarian

Trüffel-Gnocchi mit Blattspinat, Pinienkerne, Ziegenkäse 1,3,7,8,9 truffel gnocchi with spinach and goat cheese	Euro 15,00
Mediterranes Risotto mit Oliven, Tomate, Feige, Parmesan und Rauke 7,8 Mediterranean risotto with olives, tomato, fig, parmesan and rauke	Euro 16,00

Suppen / soups

Kraftbrühe mit Flädle oder Maultaschen 1,3,7,8,I double beef broth with pancake stripes or swabian ravioli	Euro 5,50
Thai-Curry-Suppe mit gebratenem Gamba 1,3,6,8,B red thai-curry-soup with gambas	Euro 8,80

Schwäbische Gerichte / swabian food

Rostbraten vom Angusrind, Käsespätzle, Röstzwiebeln 1,3,7,8,9 Euro 26,00
swabian roast of Angus beef with cheese dumplings and fried onions

Käsespätzle mit Salatteller 1,3,7,8, - Euro 12,50
swabian cheese dumplings

Maultaschen mit Käse überbacken, Röstzwiebeln 1,3,7,9,8,10, Euro 12,50
home made swabian ravioli

Fischgerichte / fish dishes

Eglifilet in Mandelbutter 1,4,7,8 Euro 24,00
perch fillet in almond butter

Fischvariation gegrillt 1,4,7,8 Euro 24,00
mixed grill of fish from the lake

Gebratene Jacobsmuscheln 4,B,M Euro 19,00
auf Wildkräutersalat Passionsfrucht-Vinaigrette
Jacobos mussels on wild herb salad

Fish and Chips "Deluxe" - Egliknusperlis 1,3,4,7,10,B,I,M Euro 19,90
mit Trüffel-Parmesan-Mayonaise
Egli knusperlis with truffle parmesan majonaise and fries

Zanderfilet in der Buchweizenkruste auf Blattspinat, Kartoffeln 1,3,9,4 Euro 23,00
an Limonenjus, Gemüse
pike perch fillet on red organic quinoa on lemonjus

Bei den Fisch- und Fleischgerichten haben Sie die Wahl für eine Beilage
in the case of fish and meat dishes, you have the choice of one side dish

Pommes-frites 1,M / Wedges 1,M / Gratinkartoffeln 1,7 /
Spätzle 1,3,7 / Fettuccini 1,3,7 / Basmatireis 8 /
Salzkartoffeln 1 /

Fleischgerichte / meat dishes

Regionales Bio-Weiderind „Rumpsteak“		Euro 28,00
Bio-Rumpsteak from the region		
Argentinisches Rib-Eyesteak (300 gr)		Euro 29,00
Rib-Eye-Steak		
Argentinisches Roastbeef auf Gemüsebeet		Euro 26,00
Argentine Roastbeef on vegetable patch		
Schweinemedailon in Champignoncreme	1,7,8	Euro 19,00
pork medallions in mushroom cream		
Geschmortes Kalbsbäckle mit Gemüse	1,3,7,9	Euro 22,80
auf Serviettenknödel		
Stewed veal bakery with mushrooms and dumplings		
Salatarrangement	1,3,5,6,7,9,8,10,I,M,B	Euro 16,00
mit gegrilltem Putenfilet oder Fischfilet		
salad with grilled turkey breast or fish fillet		

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

1	glutenhaltiges Getreide Dinkel, Kamut und Hybridsäme	namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer,
2	Krebstiere	
3	Ei -Erzeugnisse	4 Fisch-Erzeugnisse
5	Erdnüsse - Erzeugnisse	6 Sojabohnen - Erzeugnisse
7	Milch- Erzeugnisse - laktosehaltig	
8	Schalenfrüchte - Nüsse	namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien Macadamiannüsse
9	Sellerie - Erzeugnisse	10 Senf - Erzeugnisse
11	Sesamsamen - Erzeugnisse	12 Schwefeloxid
13	Lupine - Erzeugnisse	14 Weichtiere - Erzeugnisse
LMIV - Allergene		
A	mit Süßungsmittel	B mit Zucker und Süßungsmittel
C	enthält Aspartam	D Kann bei übermäßig Verzehr abführend
E	enthält Süßholz	F erhöhter Koffeingehalt
G	Enthält Koffein	
Zusatzstoffe		
H	mit Farbstoff	I mit Konservierungsstoff
J	mit Nitritpökelsalz	K mit Nitrat
L	mit Nitritpökelsalz und Nitrat	M mit Antioxidationsmittel
N	mit Geschmacksverstärker	O Geschwärzt
P	Gewachst	Q mit Phosphat
S	Sulfite	