

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
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

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
<u>Weingut Lanz - Bodensee</u>			
2017	Lanz Johanniter	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	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
Steinpilzcreme mushroom soup	Euro 9,00
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
Gourmet Bio Burger mit Tomate, Sauerkrautrelisch, Zwiebeln "Stay Crisp " Pommes, Dip Burger with tomatoe, sauerkraut, onions and chips	Euro 18,90
Wild-Spare-Ribs mit Preiselbeer-Ketchup, "Stay - Crisp-Pommes", deer spare Ribs with chips	Euro 19,90
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
"Power Bowle " - Reis, Quinoa, Avocado, Artischocken mit gebratenem Sesam Thunfisch power bowle, rice, quinoa, avocado artichokes and sesame tuna	Euro 26,00

Vorspeisen / starters

Bunter gemischter Salatteller 1,3,5,6,7,9,10,I,M,B Euro 7,50
Colours of mixed salad

Pflücksalate mit Balsamico, Gambas und Pilz-Gemüse 8,10,B Euro 15,50
salad with balsamico, proawns and mushroom

Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet und Sommertrüffel 1,8,B,H Euro 14,00
Carpaccio of beef

Thunfisch Tataki vom Grill an Sesam-Soja 9,4,5,6,11,14,J Euro 16,00
Tuna Tataki with sesam soja

Octopus-Carpaccio mit Pflücksalaten 1,3,6,7,9,10,B,I Euro 18,00
und Olivenöl, Limonensalz
Octopus carpaccio with salads, olive oil and lime salt

Suppen / soups

Kraftbrühe mit Flädle oder Maultaschen 1,3,7,8,I Euro 5,50
double beef broth with pancake stripes or swabian ravioli

Thai-Curry-Suppe mit gebratenem Gamba 1,3,6,8,B Euro 8,80
red thai-curry-soup with gambas

Vegetarisch / vegetarian

Trüffel-Gnocchi mit Blattspinat, Pinienkerne, Ziegenkäse 1,3,7,8,9 Euro 15,00
truffel gnocchi with spinach and goat cheese

Mediterranes Risotto mit Oliven, Tomate, Feige, Parmesan und Rauke 7,8 Euro 16,00
Mediterranean risotto with olives, tomato, fig, parmesan and rauke

Schwäbische Gerichte / swabian food

Rostbraten vom Angusrind, Käsespätzle, Röstzwiebeln 1,3,7,8,9 swabian roast of Angus beef with cheese dumplings and fried onions	Euro 26,00
Käsespätzle mit Salatteller 1,3,7,8, - swabian cheese dumplings	Euro 12,50
Maultaschen mit Käse überbacken, Röstzwiebeln 1,3,7,9,8,10, home made swabian ravioli	Euro 12,50
 <h2><u>Fischgerichte / fish dishes</u></h2>	
Eglifilet in Mandelbutter 1,4,7,8 perch fillet in almond butter	Euro 24,00
Fischvariation gegrillt 1,4,7,8 mixed grill of fish from the lake	Euro 24,00
Gebratene Jacobsmuscheln 4,B,M auf Wildkräutersalat Passionsfrucht-Vinaigrette Jacobos mussels on wild herb salad	Euro 19,00
Fish and Chips "Deluxe" - Egliknusperlis 1,3,4,7,10,B,I,M mit Trüffel-Parmesan-Mayonaise Egli knusperlis with truffle parmesan majonaise and fries	Euro 19,90
Zanderfilet in der Buchweizenkruste auf Blattspinat, Kartoffeln 1,3,9,4 an Limonenjus, Gemüse pike perch fillet on red organic quinoa on lemonjus	Euro 23,00
Steinbuttfilet vom Grill auf Krustentier-Fettuccini 2,4,14,9,L Turbot fillet on crustacean fettuccini	Euro 34,00

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“ Bio-Rumpsteak from the region	Euro 28,00
Argentinisches Rib-Eyesteak (300 gr) Rib-Eye-Steak	Euro 29,00
Argentinisches Roastbeef auf Gemüsebeet Argentine Roastbeef on vegetable patch	Euro 26,00
Wiener Schnitzel vom Kalb 1,5 mit Preiselbeeren und Pommes-frites wiener schnitzel of veal with french fries	Euro 24,00
Schweinemedailon in Champignoncreme 1,7,8 pork medaillons in mushroom cream	Euro 19,00
Geschmortes Kalbsbäckle mit Gemüse auf Serviettenknödel 1,3,7,9 Stewed veal bakery with mushrooms and dumplings	Euro 22,80
Salatarrangement 1,3,5,6,7,9,8,10,I,M,B mit gegrilltem Putenfilet oder Fischfilet salad with grilled turkey breast or fish fillet	Euro 16,00
Hirsch Edलगoulasch mit Apfelrotkraut, Butterspätzle, Preiselbeerbirne 1,7,8,9,A deer ragout with spätzle	Euro 22,80

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

1	glutenhaltiges Getreide Dinkel, Kamut und Hybridsämme	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
	Walnüsse, Paranüsse, Pistazien Macadamiannüsse		namentlich Mandeln, Haselnüsse, Cashew-Kerne, Pecannüsse,
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		