

Vorspeisen *Starters*

- Kleiner gemischter Beilagen Salat** A1,G,I,J,H1/2/3 € 8,00
mit französischem oder italienischem Dressing
Small mixed salad
with French or Italian dressing
- Insel Salat** A1,C,G,H1/2/3,I,J € 10,50
mit Pflücksalat, Kirschtomaten, Radieschen, Karottenraspeln
gerösteten Kürbiskernen und Kräutercroûtons in Kürbiskern-Dressing
Island salad
with baby leaves, cherry tomatoes, red radishes, carrots, roasted pumpkin seeds
and herb croûtons in pumpkin-dressing
- Unser Caesar Salad** A1,C,D,G,H1/2/3,I,, € 9,50
mit Romanasalatherzen, italienischem Hartkäse
Croûtons, Petersilie und wahlweise mit
Caesar light Dressing
Caesar klassisch Dressing
Our Caesar salad
with romain salad hearts, Italian cheese, croûtons, parsley,
and the choice of Caesar dressing classic or light
- mit 5 mediterranen Garnelen** B,G € 11,50
with 5 panfried Mediterranean prawns
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen** G € 9,50
with panfried beef fillet strips
- mit Fischknusperle** A1,C,D,G € 8,50
with fried fish

Vorspeisen *Starters*

“Konstanzer Bruschetta“ A1,C,G,H2/3 € 14,50

knuspriger Walnuss-Haselnuss Crostini mit Bärlauchpesto,
getrockneter Tomate, Pinienkernen und Ziegenkäse

“Constance Bruschetta“

with wild garlic Pesto, dried tomato, pine nuts and goat cheese
on walnut-hazelnut crostini

Rinder - Carpaccio G,I,J € 17,50

Olivenöl, Thymian -Balsamico und Granatapfel

Beef carpaccio

Olive oil, thyme-balsamic vinegar and pomegranate

Tatar vom Rind nach Provenzalischer Art D,G,I,J,N3 € 17,50

mit Paprika, Olive, Kapern und Sardellen dazu Wildkräuter und
Senf Panna Cotta

Beef tartar -Provencal-

with bell pepper, olive, capers, anchovies, wild herbs and mustard-panna cotta

Kokos-Limetten Ceviche vom Saiblingsfilet D,I,J € 16,50

mit Avocado, Mango, Chili und Kresse

Coconut and lime Ceviche of char

with avocado, mango, chilli and cress

Suppen *Soups*

- Badische Flädlesuppe** A1,C,G,I,J € 7,50
Rinderbouillon mit Flädle und Gemüse
Beef consommé
with strips of pancake and vegetables
- Vegane Andalusische Kaltschale** I,J € 9,50
mit griechischem Olivenöl und altem Balsamico
Vegan cold soup -Andaluz-
with Greek olive oil and aged balsamic vinegar
- Tom Kha Gai** A1,C,B,I,J € 11,00
Thailändische Geflügel – Kokossuppe mit Aromen von Limetten,
Galgantwurzel, Ingwer, Knoblauch und knusprig scharfer Garnele
Tom Kha Gai
Thay poultry and coconut soup with lime flavoring, gallant root, ginger,
garlic and spiced crispy prawn

Vegetarische- und Zwischengerichte (ZG)

Vegetarian dishes and Entremets (ZG)

Massaman Curry ^{E,F,H4,I,J} **ZG/small € 14,50**

Aromatisches veganes Curry **HG/main € 20,50**

mit gebratenem Gemüse, Süßkartoffeln, Shii Take Pilzen,
Erdnüssen und Cashewkernen, verfeinert mit Kokosmilch, Basmatireis

Massaman Curry

Aromatic vegan curry with vegetables, sweet potatoes, shii taki mushrooms
peanuts, cashew kernels, finished with coconut milk, served with basmati rice

mit 5 mediterranen Garnelen ^{B,G} **€ 11,50**

with 5 panfried mediterranean prawns

mit gebratenen Rinderfiletstreifen ^G **€ 9,50**

with panfried beef fillet strips

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen ^G **€ 8,50**

with sautéed strips of chicken breast

mit knusprigem Gemüse Tempura ^{A1} **€ 6,50**

with crunchy vegetable tempura

Chorizo Risotto ^{A1,C,G,I,J} **€ 21,50**

mit grünen Spargelspitzen, Chorizo Chip und Bärlauchöl und
gebratener Riesengarnele

Chorizo Risotto

with green asparagus, Chorizo crisp and wild garlic oil and king prawn

Büffelmautaschen ^{A1,C,G,I,J} **ZG/small € 19,00 HG/main € 25,00**

an cremigen Spargelragout, Baconschaum und Tomatenflocken

Swabian buffalo Ravioli

with creamy asparagus ragout, bacon froth and tomato flakes

Aus See und Meer *Fish dishes*

Sockeye Wildlachstranche A1,D,G,I,J

€ 27,00

zu Ihrer Wildlachstranche servieren wir Ihnen Basmati Reis,
jungen Spinat und wahlweise Kräuterbutter oder Safransauce

Sockeye wild salmon fillet

with your salmon we serve Basmati rice, baby spinach and either herbal butter or saffron sauce

Duo von Doraden Filet und roter Meerbarbe D,G,H7,I,J

€ 26,50

auf Kartoffel-Erbsenpüree, Mini Möhrchen, Kartoffelstroh
und Meerrettichschaum

Duo of gilthead fillet and red mullet

on potato and pea mash, baby carrots, pommes pailles and horse radish froth

Bodensee Felchenfilet A1,D,G,I,J

€ 26,50

in Zitronen-Kapernbutter, mit lauwarmem Paprika-Quinoasalat
und mit Honig glasiertem Marktgemüse

Lake Constance white fish fillet

in lemon and caper butter, with luke-warm bell pepper-Quinoa salad
and with honey glazed vegetables

Aus dem Grünen *more meat*

Büffelentrecote 220g Rohgewicht **Buffalo entrecote** 220g gross weight € 36,00

Prime Cut Rinderfilet 220g Rohgewicht **Fillet of beef** 250g gross weight € 36,00

Zu Ihren Steaks servieren wir Ihnen

Thymian-Kartoffelgratin oder Pommes frites, gebratenes Gemüse mit Speck und wahlweise Kräuterbutter, Café de Paris oder Cognacsauce ^{G,I,J,N,4}

Along with your fillet of beef we serve thyme-potato gratin, French fries, panfried vegetables with bacon and either herbal butter, Café de Paris or Cognac sauce

Rosa Entenbrust ^{A1,C,F,G,H1,I,J,K} € 27,00

mit Orangen-Karottenpüree, glasierten Frühlingszwiebeln und Grand Marnier-Jus

Duck breast -medium-

with orange and carrot mash, glazed spring onions and Grand Marnier gravy

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind ^{A1,C,G,I,J} € 29,00

mit Spätzle aus eigener Produktion und kräftiger Jus

Swabian Rumpsteak

with homemade "spatzli" and gravy

„The Signature“ Wiener Schnitzel € 28,50

aus der Kalbsoberschale geschnitten ^{A1,C,G,I,J}

mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren, dazu ein kleiner Gurkensalat

Escalope Viennoise

panfried potatoes and cranberries, small cucumber salad

Unser Fleisch wird überwiegend vom regionalen Metzger Otto Müller geliefert.

Our meat mainly is delivered by our local butcher Otto Müller

Unsere Zeichenerklärung finden Sie auf der letzten Seite

On the last page you will find our declaration

Desserts *Desserts*

Das Insel-Dessert - Kirschwassereisbömble C,E,G,H2,N € 10,50

mit Waldbeerenragout und Schokoladen-Baiser

The Island dessert

frozen cherry brandy mousse with marinated wild berries and chocolate meringue

Matcha, weiße Schokolade und Honig A1,C,G,H1,E,F € 11,00

cremigtes Matcha Küchlein, weißes Schokoladenmousse

und Blütenhonig-Eis

Matcha, white chocolate and honey

creamy Matcha tartelette, white chocolate mousse and blossom honey ice cream

Tiramisu trifft Erdbeere A1,C,G,H1/2 € 10,50

Erdbeercreme in Kaffeemantel, Kaffeeliquör und Mascarpone Eis

Tiramisu meets strawberry

Strawberry cream with coffee coating, coffee liqueur and Mascarpone ice cream

Käse A1,C,E,F,G,H1/2/3 € 17,50

Auswahl von Rohmilchkäsen vom Affineur Waltmann

mit Feigensenf, Nüssen und Trauben

Cheese selection of raw milk cheeses with fig mustard, nuts and grapes

Allergenkennzeichen

- A** **Glutenhaltiges Getreide** (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut, 7 Emmer, 8 Einkorn, 9 Grünkern; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- B** **Krebstiere** (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Saucen, Würzpasteten)
- C** **Eier** (z. B. als Flüssigkeit, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)
- D** **Fisch** (alle Fischarten; Vorkommen z. B. Fischextrakten, Würzpasteten, Saucen etc.)
- E** **Erdnüsse** (z. B. Erdnussöl, -butter; vorkommen: in Gebäck, Schokolade etc)
- F** **Soja** (z. B. als Miso, Sojasauce, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeweißler)
- G** **Milch** (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Saucen, Kroketten)
- H** **Schalenfrüchte** (1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Kaschunuss, 5 Pecanuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss, 9 Maronen; Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
- I** **Sellerie** (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
- J** **Senf** (z. B. Senfkörner, Pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- K** **Sesamsamen** (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)
- L** **Lupine** (z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- M** **Weichtiere** (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Saucen, asiatischen Spezialitäten etc)
- N** **Schwefeldioxid und Sulfid** (E 220-E 228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)
- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Nitritpöckelsalz und Nitrat |
| 5 mit Phosphat | 6 mit Geschmacksverstärker |

