

Aperitif gefällig?

Himberta - Sekt mit Himbeerlikör 7,20 €

Lillet Wild Berry die fruchtig leichte Kombination aus Beeren, Schweppes Wild Berry und Lillet 7,70 € (*1)

Xaver - Sekt mit Granatapfellikör 7,20 €

Erwin - Sekt mit Quittenlikör 7,20 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 7,40 €

Badische Grünkernsuppe mit Sahne verfeinert 7,40 €

Vorspeisen

Gebackener Fetakäse

mit Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch
dazu Baguette 13,40 €

Schneckenpfännchen

gratiniert mit Kräuter- und Knoblauchbutter
dazu servieren wir Baguette 12,20 €

Frisch vom Markt

Bunter Beilagensalat 7,20 €

Knackige Blatt- und Rohkostsalate an herzhaftem Dressing mit:

5 Black Tiger Garnelen in Kräuterbutter gebraten 23,80 €

Medaillons von der **Hähnchenbrust** 19,20 €

Rosa gebratenen Roastbeefstreifen 23,90 €

Zu allen Salatvariationen servieren wir Baguette

Vegetarische Spezialitäten

Gemüse-Sojabolognese - vegan
an feinen Bandnudeln 17,90 €

Selbst gemachte **Gemüse-Lasagne** 16,50 €

Fischiges aus Fluss und Meer

Gegrilltes Lachssteak unter der Knoblauch-Kräuterkruste
an Rieslingsauce dazu servieren wir Basmatireis 24,90 €

Gegrilltes Zanderfilet an Dillsauce
und feinen Bandnudeln 25,90 € (*3)

Jetzt wird es „wild“

Halbe Ente ohne Knochen an Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 25,80 €
(*4)

Geschmorte Rehbraten an deftiger Wildrahmsauce,
mit selbst gemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 26,20 € (*4)

Feischiges

Medaillons von der Hähnchenbrust an frischen Champignons und Rahmsauce, dazu selbst gemachte Spätzle 21,60 €

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites 15,10 €

Schweinerückensteak an einer Madagaskar-Pfeffersauce mit Dauphinkartoffeln 17,60 € (*2,3,4)

Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Camembert und Schwarzwälder Schinken, dazu servieren wir Pommes frites 21,90 € (*2,3,4,10)

Schweinemedallions an frischen Champignons und Rahmsauce dazu selbst gemachte Spätzle 22,90 €

Schweinemedallions an Madagaskar-Pfeffersauce und Dauphinkartoffeln 22,90 € (*2,3,4)

**Argentinisches Rinderrückensteak
wahlweise mit:**

- gedämpften Zwiebeln, Burgundersauce und selbstgemachten Spätzle 28,90 €
- einer Madagaskar-Pfeffersauce dazu Pommes frites 28,90 € (*2,3,4)
- einer Gorgonzola-Sauce dazu Röstitaler 28,90 €
- Kräuterbutter und Pommes frites 28,90 €

Rinderfiletsteak unter der Kräuter-Knoblauch-Kruste an Madagaskar-Pfeffer-Kapernsauce dazu Kartoffelrösti 37,90 € (*2,3,4)

1 Portion Sauce extra 2,90 €

Falls Sie übrig gebliebenes Essen mitnehmen möchten, bieten wir Ihnen die Möglichkeit **Verpackungsboxen für je 0,70 €** zu erwerben.

Einen guten Appetit wünschen

Familie Gutekunst und das Seeterrassenteam

Allergenkennzeichnung: Alle unsere Speisen können Spuren aller Allergene enthalten A1=Eier, A2=Milch, A3=glutenhaltiges Getreide, A4=Erdnüsse, A5=Nüsse, A6=Schwefeldioxid u. Sulphit, A7=Lupinen, A8=Sesam, A9=Soja, A10=Sellerie, A11=Senf, A12=Fisch, A13=Krebstiere, A14=Weichtiere

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Speisen und Getränken: *1.mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Nitritpökelsalz 4. mit Antioxidationsmittel 5. mit Geschmacksverstärker 6. Geschwefelt 7.Geschwärzt 8.Gewachst 9.mit Süßungsmittel 10.mit Phosphat 11.Coffeinhaltig 12.Chininhaltig