

Salate & Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten,
gerösteten Saaten und hausgemachter Salatsauce
klein € 6,90 groß € 10,50

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten, gerösteten Saaten, hausgemachter
Salatsauce und saftig gegrillter Hähnchenbrust
€ 15,90

mit **Fischknusperle**¹ und hausgemachter Remoulade
€ 17,90

Ufer's Wurstsalat, mit Cornichons, gekochtem Ei und roten Zwiebeln
€ 10,50
mit Käse € 11,50

Karamellierter Ziegenkäse
mit Wildkräutersalat und hausgemachtem Feigenkompott
€ 15,90

Suppen

Rinderkraftbouillon mit hausgemachten Kalbsmaultaschen
€ 7,90

Cremesüppchen vom Höri-Spargel
€ 8,90

Hauptspeisen

„**Kässpätzle**“ hausgemachte Spätzle mit Bergkäse,
Röstzwiebeln und Salatbeilage
€ 16,90

Gebratenes Zanderfilet
mit Salzkartoffeln, sautiertem Blattspinat, Liebstöckel und Rieslingschaum
€ 22,90

„**Zwiebelrostbraten**“ vom Bodenseerind
mit Röstzwiebeln hausgemachten Spätzle und grünen Bohnen
€ 25,90

Frische Kalbsleber mit Kartoffelstampf, glasierten Äpfeln und Calvados-Jus
€ 22,90

„**Wiener Schnitzel**“ das Original vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren, Zitrone, Pommes frites und Beilagensalat
€ 24,90

„**Classic East Coast Burger**“ mit Angus Rind im Brioche Bun
mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Salat, hausgemachten Coleslaw und
Pommes
€ 16,90
Bacon² 1 € Cheddar 1 € Ziegenkäse 2 €

Rotes Thaicurry mit Kokosmilch,
frischem Gemüse, duftendem Jasminreis und Koriander
€ 15,90
mit Hähnchenbrust + € 4 / mit Garnelen + € 7

Süßes & Gebackenes

„**Heißes Schokotörtchen**“ mit flüssigem Kern und Walnusseeis € 7,90
(10 Minuten Zubereitungszeit)

Frische Erdbeeren mit Rhabarberkompott und Vanilleeis € 7,90

„**Caffè affogato**“ Espresso mit Vanilleeis und Cantuccini € 5,90

„**Unser hausgemachter Original (handgezogener Teig) Apfelstrudel**“
mit Mandeln, Zimt und Rosinen € 5,90

Dicke frische Waffel mit Puderzucker € 4,00

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte € 4,90

Stück hausgebackener Kuchen € 4,20