

## APERITIF

### Crémant d'Alsace „PFAFF“

Brut Blanc de Blancs 0,1 L 7

### „Spritz Bianco“

Wachenheimer Riesling, Aqua Monaco Tonic Water,  
Zitrone, Thymian 0,15 L 7,5

### „Rhamarin Spritz“ ALKOHOLFREI

Rhabarber-Rosmarin-Essenz, alkoholfreier Rosé-Sekt 0,12 L 6,5

## ERFRISCHEND

### Holunderblütenschorle HAUSGEMACHT

mit Zitrone und Eis 0,4 L 4,7

### Kombucha (Hopfen / Maracuja) ERFRISCHERLING, OSTALB

die alkoholfreie Erfrischung mit geringer Süße, leichter Säure  
und moussierendem Charakter 0,33 L 5,5



## MENÜ

### „keine Sommerrolle“

Sojazander, Glasnudeln, Romanasalat, Honigmelone,  
vietnamesische Fischsauce, Minigurke, Koriander

### Gelbe Gazpacho HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

„Heart of Gold“ Tomate, Croûtons, Knoblauchöl

### Geschmorte Schweinebäckle

mediterrane Rotwein-Kräuterjus (Oliven, Karotte, Zwiebel,  
Tomate), Überlinger Bandnudeln

### Dessert nach Wahl

In 3 Gängen ohne Suppe 51  
In 4 Gängen 57,5

## WEINEMPFEHLUNG

### Seehas – Edition by Glas AUFRICHT, MEERSBURG, BODENSEE

Rivaner & Weißburgunder 0,1 L 5,5  
schmeichelnd, harmonische Kombination 0,2 L 10

29. AUGUST 2025

Über die in unseren Gerichten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

## VORSPEISEN

	€
<b>„keine Sommerrolle“</b> Sojazander, Glasnudeln, Romanasalat, Honigmelone, vietnamesische Fischsauce, Minigurke, Koriander	16,5
<b>Bodensee Antipasti</b> <small>FAIRFLEISCH / BÜFFEL BILL / HEGGELBACH / RENGO</small> Büffelmozzarella, Felsbrocken, italienische Salami, Rinderschinken, Räucherschinken, Demeter-Gemüse, Balsamicozwiebeln, Linsendip	17 / 1 P. 31 / 2 P.
<b>Dreierlei Sommer-Tomate</b> <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small> Tomaten-Tozzetti, gelbe Senftomate, marinierte Kirschtomate, Mascarpone-Joghurt-Crème, Basilikum	15
<b>Bunte Babyleafsalate</b> Kapern-Petersilien-Dressing, Felsbrocken, rauchige Zucchini, Kichererbsen	13,5
<b>Gelbe Gazpacho</b> <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small> „Heart of Gold“ Tomate, Croûtons, Knoblauchöl	9,5

## HAUPTGERICHTE

<b>Rosa gebratenes Lammfilet</b> Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	32
<b>Saltimbocca vom Strohschwein</b> <small>FAIRFLEISCH</small> Thymianzucchini aus dem Ofen, Kartoffelgratin	27
<b>Gegrilltes „Flat Iron“ Rindersteak</b> <small>FAIRFLEISCH</small> Paprika-Parmesan-Dip, Rucola, Pommes frites	29
<b>Wolfsbarschfilet im Bananenblatt</b> aromatisches Paprika-Zwiebel-Gemüse, Tomatenreis mit Mais, geröstete Walnüsse	31
<b>Geschmorte Aubergine aus dem Ofen</b> <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small> Ziegenfrischkäse-Joghurt, Lupinensalat mit Gurke, Zucchini, getrocknete Aprikosen, Kräuter	23,5
<b>Cremiges Romesco-Risotto</b> Paprika-Zwiebel-Gemüse, Rucola, Haselnüsse, Büffelmozzarella	23

## DESSERTS

<b>„Monte di bergamotto“</b> Mandel-Madeleine, geflammtes Baiser, Bergamotte-Curd, Pistazien	12
<b>„Götterspeise“</b> Pfirsichpudding, Vanillesahne, Sablé Breton	10
<b>Kleine Crème brûlée &amp; Espresso</b>	6,5
<b>„Affogato“</b> – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis	7
<b>Eis &amp; Fruchtsorbets</b> <small>GELAO, LUDWIGSHAFEN</small> Vanille / Haselnuss / Himbeere / geschmorte Aprikose	je Kugel 3,5

