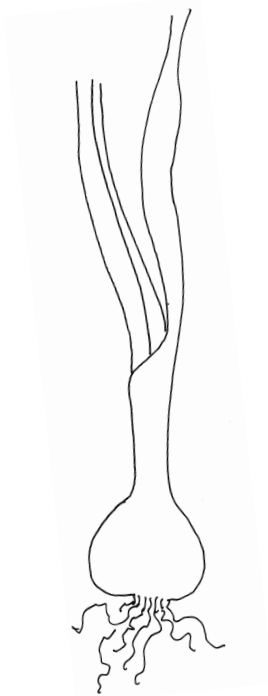


APERITIF

Crémant d'Alsace „PFAFF“	
Brut Blanc de Blancs 0,1 L	7
„Padovani Spritz“ DIE LEICHTE ABWANDLUNG DES KLASSIKERS	
Jameson Irish Whiskey, Holunderblüte, Zitrone, Soda 0,15 L	7,5
Gin Fizz ALKOHOLFREI	
Senft SEELUFT Gin 0.0%, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda 0,13 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

Zart gegarter Zitronen-Lachs BIO-LACHS, IRLAND
Kräuterjoghurt, Mandel-Blumenkohl, Staudensellerie, Kapern & Rosinen
Orientalische Tomaten-Karotten-Suppe RENGOLDSHAUSEN
Polenta-Sesam-Würfel, Zitronenkräuter
Geschmorte Schweinebackle
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

VORSPESSEN

Zart gegarter Zitronen-Lachs BIO-LACHS, IRLAND

Kräuterjoghurt, Mandel-Blumenkohl,
Staudensellerie, Kapern & Rosinen

€

16,5

Gegrillter Ravensburger Räuchertofu SOMA TOFU

Kürbis-Zucchini-Salat, Senfvinaigrette, gepickelte rote Zwiebeln,
geröstete Walnüsse, Petersilie

14

Bodensee Shiitake aus dem Ofen KULTURPILZE BODENSEE

Buchweizen, Kokosjoghurt, Birne, Gurke, Misodressing

15

„Caesar Salad“

Demeter-Romanasalat, Caesardressing, Kirschtomaten,
geschmortes Hähnchen, Croûtons

14

Orientalische Tomaten-Karotten-Suppe HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

Polenta-Sesam-Würfel, Zitronenkräuter

9,5

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Lammfilet

Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin

32

Saltimbocca vom Strohschwein FAIRFLEISCH

Thymianzucchini aus dem Ofen, Kartoffelgratin

27

Gegrilltes „Flat Iron“ Rindersteak FAIRFLEISCH

Paprika-Parmesan-Dip, Rucola, Pommes frites

29

Wolfsbarschfilet im Bananenblatt

aromatisches Paprika-Zwiebel-Gemüse, Tomatenreis mit Mais,
geröstete Walnüsse

31

Geschmorte Aubergine aus dem Ofen HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

Ziegenfrischkäse-Joghurt, Herdwanger Lupinensalat mit Gurke,
Zucchini, getrocknete Aprikosen, Kräuter

23,5

Cremiges Romesco-Risotto

Paprika-Zwiebel-Gemüse, Rucola, Haselnüsse, Büffelmozzarella

23

DESSERTS

Cashew-Blondie

pochierte eigene Birnen, Schokoladeneis

12

„Götterspeise“

Pudding aus eigenen Trauben, Vanillesahne, Sablé Breton

10

Kleine Crème brûlée & Espresso

6,5

„Affogato“ – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis

7

Eis & Fruchtsorbets GELAO, LUDWIGSHAFEN

Vanille / Haselnuss / Himbeere / geschmorte Aprikose

je Kugel

3,5

