

## SONNTAGABEND, 8. OKTOBER 2017

### UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Hausgemachter schwarzer Johannisbeerlikör mit Sekt aufgefüllt	0,1l	4.80
<i>*Unsere alkoholfreie Empfehlung</i>		
*Alkoholfreier Sekt "Prikkler", Weingut Zähringer, bio	0,1l	4.00
*Unser alk. freier Tgessaft:Melone/Apfel/Sellerie/Karotte	0.2l	3.50

### UNSERE VORSPEISEN

Brätklößlesuppe		3.80
Apfel-Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Brennesselsamen und Kernöl		5.80
Sülze vom Bodenseehecht mit Alb-Leisa-Salátle		8.50
Salat von der roten Bete mit Ziegenfrischkäsepralinen im Körnermantel		9.50

### UNSERE HAUPTGERICHTE

Bruckfelder Lachsforellenmatjes mit Kräuterdip und Bratkartoffeln		14.80
Bodenseefelchen „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und buntem Salatteller		20.80
Lachsforelle „Müllerin Art“ mit frischen Kräutern gefüllt, Kartoffelgratin, Salat		20.80
Bodenseefelchenfilets in Mandelbutter mit Salzkartoffeln, Salat		22.50
Bodenseefelchenfilets auf Apfel-Lauchgemüse mit Nudeln und Salat		23.20
Bodenseehechtfilets mit Kräuterbutter, Reis und Salat		24.20
Schwartenmagen von der Hofmetzgerei Lutz und Münsterkäse vom Lehenhof in Essig- Zwiebelsoße und Bratkartoffeln		11.20
Lammbratwürste mit Bratkartoffeln und buntem Salat		14.20
Hokkaido – Alb-Leisa – Curry mit Parmesan überbacken, Reis und buntem Salat		14.30
Gegrillter Ziegenfeta auf Ofengemüse mit buntem Salat		14.50
Paniertes Kotelette mit großem Salat		18.00
„Pilzpfanne“ (Herbsttrompeten, Steinpilze, Champignons), Semmelknödeln, Salat		19.20
Schweinefilet in Apfel-Koriandersoße, hausgemachten Spätzle und buntem Salat		19.50
„Cordon Bleu“ von der Bamberger Landpute mit rohem Schinken und Heggelbacher Bergkäse gefüllt, Pommes frites und buntem Salat		19.80
Wildschweinmedaillon mit Preiselbeeren, Spätzle und Rotkraut		23.50
Minutensteak vom Hegauer Strauß mit „Cox Orange – Höri-Bülle – Chutney“, hausgemachten Kroketten und Salat		23.80
Kalbschnitzel mit frischen Steinpilzen, Nudeln und Salat		25.80

### UNSERE DESSERTS

#### *\*Für die kleinen Dessertgelüste*

*Panna cotta mit roter Grütze im Gläsle		3.50
*„Affogato“ (heißer Espresso mit einer Kugel Bio-Vanilleeis)		4.00
*Schokimousse mit Zwetschgenkompott		6.00
*Apfelplätzchen mit Bio-Vanilleeis		6.80
*Käsedessert von der Hofkäserei Heggelbach mit Tomatenmarmelade und Brot		8.50

Seniorenportionen unter Abzug von € 1.50.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.