

HERZLICH WILLKOMMEN IM GANTER HOTEL & RESTAURANT MOHREN



Es begrüßt Sie Ihre Gastgeberin Gabriela Ganter
mit Küchenchef Andreas Nemeth und Restaurantleiter Deniz Kosovali
sowie das gesamte „Mohren“-Team.



VORSPEISE

GERÄUCHERTE FORELLE & KÜRBIS

Geräucherte Forelle | eingelegter Kürbis | Apfelcreme | Feldsalat | Ofentomate

11,30 €

...

FELDSALAT & KARTOFFEL

Feldsalat | Kartoffeldressing | Croutons

mit Topinaburchips

7,80 €

mit geräucherter Entenbrust

10,90 €

...

KLEINER SALATTELLER

Rohkost- und Blattsalate | Hausdressing | geröstete Kerne | Grana Padano²

6,50 €

SUPPE

KÜRBIS & KOKOS

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis | Curry | Kokosmilch

7,20 €

...

MARONENCREMESUPPE

Croutons | Kresse

7,50 €

FISCH

SAIBLING & ABLINSEN 24,80 €
Gebratenes Saiblingsfilet | Balsamico-Alblinsen³ | Süßkartoffelpüree
Marinierter Frisee | Dillsauce

...

ZANDER & SCHWARZWURZEL 25,60 €
Pochiertes Zanderfilet | karamellisierte Schwarzwurzeln
Kartoffelkräpfen | marinierter Blattspinat

FLEISCH

MAISPOULARDENBRUST & ROTE BEETE 22,90 €
Maispoulardenbrust | Rote Beete - Risotto
Apfel | Meerrettichsauce

...

BÜFFELFILET & KÜRBIS 33,80 €
Rosa gebratenes Büffelsteak | Kürbisrisotto²
Kräutersaitlinge | Grana Padano²



...

ZWIEBELROSTBRATEN 24,50 €
Rumpsteak | hausgemachte Spätzle | Speckbohnen^{4,15}

...

HIRSCHEDELGULASCH & WIRSING 23,50 €
Geschmortes Hirschgulasch | Rahmwirsing
Hausgemachte Spätzle | Speck-Trauben^{4,15}

VEGETARISCH

KÄSESPÄTZLE & ZWIEBEL

Hausgemachte Spätzle | hauseigene Käsemischung | Röstzwiebeln

13,80 €

...

SPINAT-RICOTTA-PANZEROTTI & EI

Panzerotti gefüllt mit Spinat und Ricotta | pochiertes Ei
Rahmspinat | Grana Padano²

22,30 €

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE & ZIMT
Crème Brûlée | Zimteis | Meringue



7,80 €

...

MARONE & ZWETSCHGE
Maronen-Panna Cotta | Zwetschgenragout | Crumble

7,50 €

...

KÄSE
5 verschiedene Sorten | Feigensenf | Trauben

13,00 €

BESONDERE EMPFEHLUNG

LIKÖRWEIN VOM SPÄTBURGUNDER 5cl 5,50 €
Weingut Hans Rebholz, Radolfzell-Liggeringen

„Der Bodensee Portwein“ Verbindet einen diskreten Holzton (Kokosnuss) mit fruchtigen und würzigen Spätburgunder-Aromen: Lorbeer, Brombeerblätter.

Am Gaumen fließt der Wein rund und kraftvoll, mit seidiger, zurückhaltender Süße, feinnervig und fruchtig begleitet. Hervorragend passend zu Schokoladendesserts, aber auch ein perfekter Begleiter zum Käse.

EISBECHER INDIVIDUELL

1 KUGEL BIO-EIS VON PEPPE GELATO 	2,20 €
Vanille	
Schokolade	
Haselnuss	
Cappuccino	
Joghurt-Honig-Walnuss	
Weitere Eissorten auf Anfrage	

Die Firma Peppe Gelato möchte die Originalität von italienischem Bio-Gelato den Kunden näher bringen und Ihnen ein einmaliges Geschmackserlebnis ermöglichen. Daher verwenden sie ausschließlich natürliche Zutaten und keine Aromen oder Geschmacksverstärker. Alle Zutaten und Rohstoffe stammen aus bekannter Herkunft und werden mit der höchsten Qualität verarbeitet.

PORTION SAHNE	1,00 €
---------------	--------

LUST AUF ETWAS HEIßES

LATTE MACCHIATO MIT BAILEYS, KARAMELL ODER AMARETTO	4,40 €
Espresso aufgeschäumte Milch	

APERITIFS

MOHREN SEKT	0,10 l	6,50 €	CAMPARI		6,50 €
			mit Soda oder Orangensaft		
MOHREN SEKT	0,75 l	31,50 €	SANBITTER		5,20 €
			mit Soda oder Orangensaft		
ETICHETTA NERA SPUMANTE EXTRA DRY	0,10 l	6,00 €	MARTINI WERMUT	5 cl	5,30 €
			Bianco Rosso Dry		
ETICHETTA NERA SPUMANTE EXTRA DRY	0,75 l	29,50 €	SHERRY	5 cl	5,80 €
			trocken medium		
KIR CASSIS	0,10 l	7,20 €	PERNOD	4 cl	6,20 €
KIR ISLAND	0,10 l	7,20 €	CYNAR	4 cl	6,20 €
mit Holundersirup					
KIR VIN BLANC	0,10 l	7,50 €			
Weisswein mit Cassis					
HAUSCOCKTAIL „G&M“	0,20 l	8,50 €			
Havanna Club 7 Jahre Maracujapüree					
Angostura Bitter Limette Prosecco					
APEROL SPRITZ	0,20 l	7,00 €			

MINERALWASSER

	0,25 l	0,50 l	0,75 l
RANDEGGER GOURMET Medium Naturelle	2,80 €	3,90 €	5,80 €

BIER

MECKATZER WEISS-GOLD	0,3 l 0,5 l	3,50 € 4,10 €
MECKATZER RADLER	0,3 l 0,5 l	2,90 € 3,80 €
MECKATZER PILS	0,3 l 0,5 l	3,50 € 4,10 €
MECKATZER WEIZEN	0,3 l 0,5 l	3,50 € 4,10 €
MECKATZER URWEIZEN	0,5 l	3,90 €
ERDINGER WEIZEN <small>alkoholfrei</small>	0,5 l	3,90 €
ERDINGER KRISTALLWEIZEN	0,5 l	3,90 €
BECK`S <small>alkoholfrei</small>	0,33 l	3,70 €
INSEL HELLES <small>Reichensaum</small> INSEL BIER	0,33 l	3,90 €

LIMONADEN & SÄFTE

COCA COLA ^{1 2 3}	0,2 l 0,4 l	2,80 € 4,10 €
COCA COLA light ^{1 2 3}	0,2 l 0,4 l	2,80 € 4,10 €
FANTA ^{1 2}	0,2 l 0,4 l	2,80 € 4,10 €
SPEZI ^{1 2 3}	0,2 l 0,4 l	2,80 € 4,10 €
APFELSAFTSCHORLE	0,2 l 0,4 l	2,80 € 4,10 €
EISTEE ¹	0,2 l 0,4 l	2,60 € 3,90 €
SEEZÜNGLE Traube Birne Rhabarber	0,33 l	4,30 €

ZITRONENLIMONADE	0,2 l 0,4 l	2,80 € 4,10 €
SCHWEPPESS Bitter Lemon ⁴ Tonic Water ⁴ Ginger Ale ¹	0,2 l	3,60 €
BIONADE Holunder Ingwer-Orange	0,33 l	3,90 €
FRUCHTSÄFTE Orange Apfel Johannisbeernektar Rote Traube Maracujanektar Tomate	0,2 l	3,70 €

¹ Farbstoffe | ² Antioxidationsmittel | ³ Koffein | ⁴ Chinin

KAFFEE & TEE

TASSE KAFFEE	2,80 €
PORTION KAFFEE	5,50 €
TASSE KAFFEE KOFFEINFREI	2,80 €
PORTION KAFFEE KOFFEINFREI	5,50 €
ESPRESSO	2,60 €
DOPPELTER ESPRESSO	4,80 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,00 €
MILCHKAFFEE	3,30 €
LATTE MACCHIATO	3,50 €
CAPPUCCINO	3,00 €
GLAS TEE	2,80 €
PORTION TEE	4,60 €
Pfefferminze Früchte Kamille Grüner Tee Schwarztee	

Unsere ausgesuchten Qualitäts-Teesorten
beziehen wir vom Teehaus „Ronnefeldt“.

ZUSATZSTOFFE

- Nr. 1 mit Farbstoff
- Nr. 2 mit Konservierungsstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 5 enthält Sulfite/geschwefelt
- Nr. 6 geschwärzt
- Nr. 7 gewachst
- Nr. 8 mit Süßungsmitteln
- Nr. 9 mit Phosphat
- Nr. 10 coffeinhaltig
- Nr. 11 chininhaltig
- Nr. 12 taurinhaltig
- Nr. 13 mit Säuerungsmitteln
- Nr. 14 mit Stabilisatoren
- Nr. 15 mit Nitratpökelsalz



200 JAHRE GASTGEBERGESCHICHTE

1756 · Bau des Wohnhauses der Familie „Mohr“

1820 · Eröffnung des Gasthauses mit 6 Fremdenzimmern

1900 - 1920 · umfangreiche Erweiterungen des Hauses

1987 - 1989 · Erwerb, Umbau und Neueröffnung durch Friedrich Ganter

Friedrich Ganter, seit 1957 Hotellier in Konstanz, übergibt das Haus

seiner Tochter Gabriela, welche die Tradition des Gastgebers erfolgreich fortführt.



Ganter

WIR BILDEN AUS

Unsere „Nachwuchstalente“ sind Auszubildende Hotelfachleute.
Wir als Ausbildungsbetrieb freuen uns sehr, mit unseren Mitarbeitern für fachlich qualifizierten Nachwuchs in unserer Branche Sorge zu tragen.

Unsere Mitarbeiter ganz in schwarz sind Fachkräfte, die Sie mit Ihren fundierten Kenntnissen und Qualitäten während Ihres Besuchs begleiten.

ALLERGIEN

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.