

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

KLEINER SALATTELLER 6,90 €
Rohkost- und Blattsalate | Hausdressing | geröstete Kerne | Grana Padano²

...

GROSSER SALATTELLER 9,20 €
Rohkost- und Blattsalate | Hausdressing | geröstete Kerne | Grana Padano²

...

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE & HIMBEERE 13,80 €
Pflücksalat | Thymianhonig | geröstete Walnüsse | Himbeere

...

BÜFFELMOZZARELLA  & MANGO 12,90 €
Büffelmozzarella | Vanille-Tomatenragout | Mangochutney | marinierter Rucola

SUPPE

KARTOFFELSUPPE

Speck^{4,15} | Croutons

8,00 €

...

RINDERKRAFTBRÜHE

Kräuterflädle | Schnittlauch

6,90 €

FISCH

SAIBLING & ALBLINSEN 24,80 €
Gebratenes Saiblingsfilet | Balsamico-Alblinsen³ | Süßkartoffelpüree
Marinierter Frisee | Weißweinsauce

...

ZANDER & RHABARBER 25,90 €
Zanderfilet Sous Vide gegart | grüner Spargel | Rhabarber
Kartoffelkrapfen | Safransauce

...

FELCHENFILET „KONSTANZER ART“ 24,90 €
Champignons | Speck^{4,15} | Kirschtomaten | Petersilienkartoffeln
Weißweinsauce

FLEISCH

RINDERFILET & DIJONSEN 34,90 €
Rosa gebratenes Rinderfilet | Dijonsenf-Kartoffelpüree
Grüner Spargel | Portwein-Perlzwiebeln | Jus

...

RIB EYE VOM WASSERBÜFFEL & SÜSSKARTOFFEL 33,90€
Der Steakklassiker mit Fettauge ca. 220 g | Süßkartoffelpommes
Kräuterbutter | Blattsalate



...

ZWIEBELROSTBRATEN 24,90 €
Rumpsteak | hausgemachte Spätzle | Speckbohnen^{4,15}

...

MAISPOULARDENBRUST & TOMATE 24,90 €
Tomatenrisotto | marinierter Rucola | Grana Padano²

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

22,90 €

...

WILDER BROKKOLI & QUINOA

Gebratener wilder Brokkoli | Quinoasalat | Mango | Mandeln

22,90 €

...

TOMATENRISOTTO & RUCOLA

Tomatenrisotto | marinierter Rucola | Kirschtomaten | Grana Padano²

18,90 €

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE & WALDFRUCHT  8,90 €
Crème Brûlée | Waldfruchteis | Meringue

...

GEEISTER BUTTERKEKS & APFEL 9,90 €
Geeister Butterkeks | eingelegter Apfel | Schokoladenkuchen

...

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE & RHABARBER 10,90 €
Weisses Schokoladenmousse | Rhabarber-Kompott | Crumble

...

KÄSE 13,00 €
5 verschiedene Sorten | Feigensenf | Trauben

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
 - Waldfrucht
 - Mango
 - Erdbeere
 - 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 ¹¹¹		6,50 €
			mit Soda oder Orangensaft		
MOHREN SEKT	0,75 l	31,50 €	SANBITTER ¹		5,20 €
			mit Soda oder Orangensaft		
ETICHETTA NERA SPUMANTE EXTRA DRY	0,10 l	6,00 €	MARTINI WERMUT	5 cl	5,30 €
			Bianco Rosso ¹ 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 ¹	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 ¹⁶	0,3 l 0,5 l	3,50 € 4,10 €
MECKATZER RADLER ¹⁶	0,3 l 0,5 l	2,90 € 3,80 €
MECKATZER PILS ¹⁶	0,3 l 0,5 l	3,50 € 4,10 €
MECKATZER WEIZEN ¹⁶	0,3 l 0,5 l	3,50 € 4,10 €
MECKATZER URWEIZEN ¹⁶	0,5 l	3,90 €
ERDINGER WEIZEN ¹⁶ alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
ERDINGER KRISTALLWEIZEN ¹⁶	0,5 l	3,90 €
BECK`S ¹⁶ alkoholfrei	0,33 l	3,70 €
INSEL HELLES ¹⁶ 	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 ^{1'2'3'8}	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 €
SCHWEPPEs 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 ¹⁰	2,80 €
PORTION KAFFEE ¹⁰	5,50 €
TASSE KAFFEE KOFFEINFREI ¹⁰	2,80 €
PORTION KAFFEE KOFFEINFREI ¹⁰	5,50 €
ESPRESSO ¹⁰	2,60 €
DOPPELTER ESPRESSO ¹⁰	4,80 €
ESPRESSO MACCHIATO ¹⁰	3,00 €
MILCHKAFFEE ¹⁰	3,30 €
LATTE MACCHIATO ¹⁰	3,50 €
CAPPUCCINO ¹⁰	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
- Nr. 16 Gluten



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.



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.