

Vorspeisen

- Kartoffelsüppchen** 7 €
mit Petersilie und Röstzwiebeln
- Fischtopf "Boddensee"** 7 €
mit Fischfilet, Garnele, buntem Gemüse und frischem Dill serviert
- Gratinierter Ziegenkäse** 10 €
mit pikantem Waldbeeren-Balsamico-Coulis an Gartensalat und Baguette
- Kleiner bunter Gartensalat (Beilagensalat)** 6 €
serviert mit unserem ofenfrischen Baguette und wahlweise mit hausgemachtem Honig-Senf- oder Balsamico-Dressing

Unsere Klassiker

- Großer Gartensalat** 10 €
angerichtet und serviert mit knackigen Blattsalaten und Gemüsen. Als Dressing empfehlen wir Honig-Senf- oder Balsamico-Dressing. Dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

Beilagen zum Salat

Wählen Sie sich die Beilagen nach Ihrem persönlichen Geschmack zusätzlich zu Ihrem Salat aus:

- | | |
|----------------------------------|------|
| Zanderfilet gebraten | 9 € |
| Kalbsleber gebraten | 9 € |
| Schnitzel vom Schweinerücken | 9 € |
| Rumpsteak, rosa gebraten (250g*) | 13 € |
| Hähnchenbrust | 8 € |

- Zanderfilet auf der Haut gebraten** 19 €
auf einem Bett von geschmortem Gurkengemüse in Dillrahm an gebutterten Salzkartoffeln

- Boddensee Burger (200g*)** 14 €
Für unseren Burger verwenden wir 100% Rindfleisch (oder Green Mountain veganer Burger), angerichtet in einem Flaguette-Brötchen mit Gewürzgurke, Tomate, Zwiebeln, Salat und hausgemachter Burgersauce & Coleslaw (Krautsalat).

Toppings zum Burger

Wählen Sie zusätzliche Toppings nach Ihrem persönlichen Geschmack aus:

- Käse 2 € | Bacon 2 € | Steakhouse Pommes 4 €**



Vegan? Guten Appetit!

Aufgrund des gestiegenen Interesses haben wir uns nach eingehender Verkostung mit den Fachleuten von Green Mountain zusammengetan und bieten Ihnen ausgewählte Gerichte nun auch in einer veganen Version an.

