

## Liebe Gäste,

wir geben uns sehr viel Mühe, aus Lebensmitteln eine Besonderheit zu machen und servieren Ihnen in klassischem Ambiente modern angerichtete Speisen. In unserem Restaurant erwartet Sie eine abwechslungsreiche saisonale Küche, die sich auf ausgewählte Produkte aus unserer Region bezieht.

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, kann es zu kleinen Verzögerungen kommen. Wir bitten um Verständnis und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserem Restaurant.

## Zum Aperitif empfehlen wir

Glas Rieslingsekt	€ 4,40
Glas Rieslingsekt mit hausgemachtem Granatapfel-Likör	€ 4,90
Hendrick's Gin Tonic mit Thomas Henry Tonic Water 0,2l	€ 8,50

## Fischmenü

Gebratene Jakobsmuscheln auf Kartoffel-Feldsalat-Mousseline

\*\*\*\*\*

Gebratener Skrei  
an rotem Graupen-Risotto, mit Krensoße

\*\*\*\*

Limonen-Joghurt Creme  
auf einem Grapefruit-Spiegel

Menü € 41,00

Wir begleiten Sie gerne mit den passenden Weinen

## Suppen

Hummerschaumsüppchen	€ 7,50
Klare Fischsuppe mit Gemüsestreifen und Einlage	€ 7,50
Gelbe Linsen-Curry-Suppe mit gebratener Riesengarnele	€ 6,00

## Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet an kleinem Blattsalat, dazu Sahnekren	€ 9,50
Menü Vorspeise	€ 14,50
Nordseekrabbensalat auf Bauernbrot, mit Limonen-Dressing und Spiegelei	€ 13,50
Miesmuscheln im Weißwein-Knoblauchsud mit Gemüsestreifen und Knoblauchbrot	
Vorspeise	€ 10,50
Hauptgang	€ 16,50
Gemischter Salat	€ 4,50

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie uns bitte an.

## Fisch

Zwei Hummerschwänze auf hausgemachten Nudeln mit Hummer-Bolognese	€ 39,50
Gebratenes Forellenfilet auf Rahmsauerkraut, dazu hausgemachte Gnocchi	€ 21,50
Menü Hauptgang	€ 23,50
Im Ganzen gebratene Seeszunge „Müllerin“ mit Spinat, Salzkartoffeln und Limonenbutter	€ 32,00
Seeteufel, in der Heumilch pochiert auf Erbsenpüree, dazu gebratene Kartoffelwürfel	€ 24,50
Surf & Turf Rinderfilet, Riesengarnelen, Gemüse und hausgemachte Pommes	€ 28,50
Fischvariation auf hausgemachten schwarzen Bandnudeln, dazu Safransoße	€ 24,50

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie  
uns bitte an.

## Kein Fisch

- Wienerschnitzel vom Kalb € 19,50  
mit Salzkartoffeln und Preiselbeeren
- Rinderrückensteak, medium gebraten € 21,50  
an buntem Gemüse, dazu hausgemachte Pommes  
und Pfefferrahmsoße
- Gebratener Spanferkelrücken € 22,00  
an Schwarzwurzel à la Crème  
dazu hausgemachten Gnocchi

## Vegetarisch

- Vorarlberger Käseknöpfe € 14,50  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Winterliches Nudel-Risotto € 16,50  
mit getrockneten Feigen, Apfelspalten und Walnusskernen,  
darüber frisch gehobelter Bergkäse

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie  
uns bitte an.