

## Menü Sommer von Juni bis September 2010

### Vorspeisen:

<i>Bunter Salatteller mit Frenchdressing</i>	€	4,60
<i>Knackiger Feldsalat mit lauwarmem Speckdressing</i>	€	7,20
<i>Knackige Blattsalate mit Aceto- Balsamicodressing mariniert und gegrillten Scampi im Knoblauchbutter serviert</i>	€	10,90
<i>Röschen vom geräucherten Edellachs Im Blattsalatkranz serviert mit Sahnekren, Toast und Butter</i>	€	11,90

### Suppen:

<i>Gazpacho</i>	€	4,20
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</i>	€	4,20
<i>Festtagssuppe Kraftbrühe vom Tafelspitz Mit dreierlei Einlage, Gemüstreifen und Rauten vom Tafelspitz</i>	€	4,60
<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Weißbrotwürfel</i>	€	4,20

### Hauptspeisen:

<i>Gekochter Tafelspitz an einer Schnittlauchsauce mit Rahmspinat, Bratkartoffeln und Kren</i>	€	16,20
<i>Fangfrisches Bodenseefelchenfilet in Butter gebraten mit frischen Gartenkräutern mit Salzkartoffeln und Gemüse der Saison</i>	€	17,50
<i>Kalbschnitzel gefüllt mit Spinat und Frischkäse Ratatouille, Nüdele und Parmesanfächer</i>	€	17,80
<i>Surf &amp; Turf Rindsfiletsteak und Riesengarnelle auf Stampfkartoffel und Gemüse der Saison</i>	€	22,90
<i>Kalbsrahmgeschnetztes Im Reisring mit Gemüse der Saison</i>	€	16,30
<i>Fangfrisches Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse</i>	€	21,80



## *Dessert:*

<i>Marmoriertes Mousse an einem Sauerrahmspiegel mit frischen Früchten</i>	€	7,70
<i>Erdbeertiramisu fein garniert</i>	€	7,70
<i>Vanillepalatschinken mit Schokoladensauce und frischen Früchten</i>	€	7,50
<i>Hausbecher Topfeneis mit Sauerkirschenröster und Sahne</i>	€	6,10