

# Saisonkarte

## Suppen

<i>Kraftbrühe mit Brätspätzle</i>	4,50 €
<i>Kürbiscrème-Suppe mit Ingwer u. Zitronengras</i>	5,80 €
<i>Felchen-Crème-Suppe mit Kräutern und Kaviar</i>	6,00 €
<i>Klare Bodensee-Fischsuppe mit Gemüsestreifen</i>	6,50 €

## Vorspeisen

<b>Fischsalat "Art des Hauses"</b> <i>mit frischen Bodensee-Felchen und Baguette</i>	9,00 €
<b>Hausgebeizter Norwegerlachs</b> <i>mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter</i>	9,50 €
<b>Shrimps-Cocktail</b> <i>mit frischer Ananas und Baguette</i>	11,00 €
<b>Geräuchertes „Dreierlei vom Bodensee“</b> <i>Felchen – Forelle – Aal mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter</i>	11,50 €
<b>Felchen-Kaviar</b> <i>mit Kräuter-Cremefraiche und Baguette</i>	12,00 €
<b>Tatar vom Saiblings-Filet</b> <i>mit Ingwer und Limone, Kräuter-Cremefraiche und Baguette</i>	13,00 €

**Zander-Filets** gebraten  
an einer feinen Hummersauce  
auf Blattspinat mit Shrimps  
und Jasmin Reis 21,00 €

**Filets vom Bodensee-Hecht**  
in Butter gebraten  
an Dijon-Senfsauce mit Peterlekartoffeln  
und gemischtem Salat 21,50 €

**Filet von der Seeforelle**  
mit frischen Steinpilzen und Kräutern  
in Butter gebraten, Peterlekartoffeln  
und gemischtem Salat 24,00 €

**Fischragout**  
in Safransauce mit Felchen-Kaviar,  
Jasmin-Reis und Blattspinat 25,00 €

*Inklusivpreise*