









Vesper, Brotzeit, Weinbegleiter.....

Vesperteller „Seehörnle“ mit Wurst und Käsespezialitäten, fein garniert	10,00 €
Wurstsalat -marinierte Lyonerstreifen vom Kohllöffelhof im Deggenhauser Tal-	8,50 €
Schweizer Wurstsalat -marinierte Lyonerstreifen vom Kohllöffelhof im Deggenhauser Tal und Bergkäse-	8,50 €





Salate und Vorspeisen.....

 Gemischter Salatteller 	5,50 €
 -oder als „Kleiner Begleiter“ 	4,00 €
 Seehörnle - Salat Großer Salatteller mit mariniertem Gemüse,  Kräutern, Pinienkernen und Croutons	10,50 €
- mit warmem Ziegenkäse	13,00 €
Carpaccio vom Rind mit marinierten Pfifferlingen, Parmesan, Rucola, Zitrone und Olivenöl extra vergine	11,00 €




Suppen und Eintöpfe.....

	Unsere Fischsuppe mit Rouille, Reibekäse und Croutons	7,00 €
	Pikantes Kokossüppchen mit knackigem Gemüse	4,50 €
	Leichtes Pfifferling-Rahmsüppchen	4,50 €
	Linsensuppe mit Saitenwürstle	6,00 €

Kindergerichte.....

	„Räuberteller“ Extrateller zum Stibitzen bei den Großen	0,00 €
	Fischknusperli mit Remoulade	6,50 €
	Buntes Gemüsetellerchen mit Butter, Olivenöl oder Tomatensauce	4,00 €
	Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse	3,50 €
	Kartoffelrösti mit Apfelmus	4,50 €
	Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	3,50 €

Vegetarisch und Vegan.....

	Pecorino-Ravioli mit Ratatouille und Rucola	15,50 €
	Tagliatelle mit Pfifferlingen, Parmesan und kleinem Salat	14,00 €
	Gebackener Ziegenkäse im Strudelblatt mit Grillgemüse, Tomatensugo und Pesto <small>-Die Sennerei zur weißen Geiß verarbeitet die Milch ihrer zwei Bioland-Höfe im Deggenhauser Tal -</small>	17,00 €

Fisch.....

Matjes Doppelfilet mit Salatgarnitur und Bratkartoffeln, dazu Hausfrauensauce <small>Der echte holländische Matjes aus MSC-Fang</small>	12,50 €
Schwarzwälder Saiblingsfilet mit Ratatouille und Bandnudeln	21,50 €

-aus dem Bodensee.....

Je nach Fangerfolg....

Felchenfilet - zartgebraten - mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und bunter Salatschale	21,50 €
Bodensee-Fisch „Asian-Style“ mit Shii-Take-Kruste, pikantem Höri-Gemüse-Curry, Basmatireis und Kräutern <small>Hecht oder Schleie nach Fang</small>	15,50 €

Aus Stall, Wald und Wiese.....

Unsere Maultaschen auf geschmälzten Zwiebeln und Salatgarnitur	13,50 €
„Junges Gickerl“ -ligurisch- mit Zitrone, Oliven und Fenchel-Kartoffeln In Ertingen nach schweizer „Alpigel“-Standard aufgewachsen	17,00 €
Wiener Schnitzel „Original“ vom Kalb mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	20,50 €
„Zerzupftes Landschwein“ -Aus dem Smoker in die Seele- mit Cowboy-Kartoffeln und Farmer-Salat, dazu spicy Apfel-Zwiebel-Chutney	15,00 €
„Seehörnle“ Burger 100% Bio-Rindfleisch im selbstgebackenen Brötchen mit Parmesan, Rauke, rotem Zwiebelchutney und Süßkartoffel - Frites	15,50 €
Zwiebel-Rostbraten vom bayerischen Goldbeef mit unseren Spätzle und Peperoni - Broccoli <small>kombinierte Dry-Age/Wet-Age-Reifung -240 gr. mit Fett gebraten-</small>	25,50 €
Zart-saftiges Wildragout mit kaltgerührten Preiselbeeren, unseren Spätzle und kleinem Salat	18,50 €
und dazu noch gebratene Pfifferlinge.....	4,00 €

Dessert.....

Unsere süße Farbpalette... Eine bunte Auswahl unserer Desserts	7,50 €
Kleine Tonkabohnen - Crème Brûlée	3,00 €
Eine Nocke hausgemachtes Schokoladen - Olivenöl - Mousse	3,00 €

Eis.....

Gemischtes Eis 3 Kugeln Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis mit Knusperwaffel - mit Sahne	3,00 € 3,50 €
Gespaltene Banane Banane mit je einer Kugel Vanille- und Schokoladeneis, Sahne, Nußsplittern und Schokoladensauce	4,50 €
Heiße Himbeere 3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren	6,00 €
Knuspermüsli 2 Kugeln Erdbeereis mit Früchten, Knuspermüsli und Joghurt	6,50 €
Amarenabecher 3 Kugeln Vanilleeis mit Amarenakirschen in Sirup und Sahne	5,50 €
Eiskaffee	4,50 €
Eisschokolade	4,50 €

Unser Eisbecher werden mit Eis von Cuisine Noblesse hergestellt

Bio Eis von Healthy Planet in Wiesbaden (im 125 ml Becher)

Keine Aroma-, Farb- oder chemische Zusatzstoffe und atomstromfrei
Alle Sorbets sind mit Agave gesüßt, lactose-, gelatine- und eifrei
Fragen Sie nach unseren wechselnden Sorten
z.B. Vanilla-Traditionale, Doublenut, Erdbeer



125 ml
3,50 €

