

KräuterWochen am Westlichen Bodensee

10. Mai — 15. Juni 2025



Feines Kräuter-Schaumsüppchen | 8,50

1,3,7

Ein Hauch von Frühling im Löffel mit zarten Grießnocken und knusprigen Gewürz-Crouton - aromatische Leichtigkeit und frische Würze.

Zarte Bio-Hähnchenbrust mit mediterranem Flair | 28,00

9,11

Schonend gedämpft, verfeinert mit aromatischem Rosmarin, geschmolzenen Tomaten und ofengeröstetem Grillgemüse, dazu ein goldbraunes Polenta-Peperoni-Törtchen – würzig, aromatisch und ein wahres Geschmackserlebnis.

Minz-Granite in der Zitrone | 9,00

1,7

Erfrischend spritzig mit einem Hauch Limoncello und einer cremigen Joghurt-Basilikum-Tarte – ein prickelndes Zusammenspiel aus frischen Aromen und zarten Geschmacksnuancen.

Menüpreis 40,50

Weinempfehlung

Weingut Vollmayer | Berglage Sauvignon blanc | 0,75l 38,00

(12)

Trocken, lebendig und mit feinen exotischen Fruchtnoten. Besonders hervorzuheben sind Aromen von Stachelbeeren und Kräutern. Ein charakterstarker Weißwein, der perfekt zu Gerichten mit frischen Kräutern und zartem Hähnchen passt.

