

Seehörnle Hotel und Gasthaus

Speisen- und Getränkekarte

Eine Nennung von **Zusatzstoffen** und **Allergenen** erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Bei Unverträglichkeiten und Allergien bitten wir Sie deshalb die Serviceleitung zu informieren und Ihre Bestellung zu dokumentieren -siehe dazu das Dokument auf der letzten Seite-

Vegetarische Gerichte:






Vegane Gerichte:



Vesper, Brotzeit, Weinbegleiter.....

Wurstsalat -marinierte Lyonerstreifen vom Kohllöffelhof im Deggenhauser Tal- 4,5,9,10,1,3,5,6,9,10,11,12	8,50 €
Schweizer Wurstsalat -marinierte Lyonerstreifen vom Kohllöffelhof im Deggenhauser Tal und Bergkäse- 4,5,9,10,1,3,5,6,9,10,11,12	8,50 €

Kindergerichte.....

„Räuberteller“ Extrateller zum Stibitzen bei den Großen ?,,? ?,,?	0,00 €
Fischknusperli mit Remoulade 1,2,7,11	7,50 €
Spätzle mit Soß´ 5 ,1 (Gluten aus Weizen), 3	3,50 €
 Kartoffelrösti mit Apfelmus⁵ 	4,50 €
 Pommes mit Ketchup⁹ oder Mayonnaise 2,7, 1(Gluten aus Weizen), 3,10	3,50 €
Kleines Schnitzelchen vom Landschwein 1(Gluten aus Weizen),3 mit Pommes und Rühle	12,50 €

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Allergene:




1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose
8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

Salate und Vorspeisen.....

	Gemischter Salatteller 4,5,1(Gluten aus Weizen),3,5,6,8(Walnussöl),9,10,11,12		5,50 €
	-oder als „Kleiner Begleiter“ 4,5,1(Gluten aus Weizen),3,5,6,8(Walnussöl),9,10,11,12		4,50 €
	Seehörnle - Salat Großer Salatteller mit mariniertem Gemüse, Kräutern, Pinienkernen und Croutons 4,5,1(Gluten aus Weizen),3,5,6,8Walnussöl,9,10,11,12		12,00 €
	mit warmem Ziegenkäse 4,5,1(Gluten) aus Weizen,3,5,6,7,8(Walnussöl),9,10,11,12		15,00 €

Suppen und Eintöpfe.....

	Seehörnle-Fischsuppe mit Rouille und Crouton 1(Gluten aus Weizen),2,3,4,7,9,12		7,50 €
	Überbackene Büllsuppe Die Bülle - unsere heimische Zwiebel Berühmtheit 1(Gluten aus Weizen),7,9,11,12		5,50 €
	Kürbissüppchen mit steirischem Kernöl -Kürbis, Äpfel und Zwiebeln ergeben eine cremige Konsistenz und fruchtigen Geschmack 9		4,50 €

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose
8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

Vegetarisch und Vegan.....

-  **Risotto von Dinkel und Kichererbsen***  15,00 €
mit Curry, Mandelmus und gegrillten Lauchzwiebeln
1(Gluten aus Dinkel),5,6,8(Mandel),9,10,11,12,13
-  **Kürbisgnocchi mit geschmortem Radicchio,
Amarettinibrösel und Gorgonzolasauce** 16,00 €
1(Gluten aus Weizen),3,7,8(Mandel),11,12
-  **Gebackener Ziegenkäse im Strudelblatt
mit Grillgemüse, Tomatensugo und Pesto** 17,00 €
-Die Sennerei zur weißen Geiß verarbeitet die Milch ihrer zwei Bioland-Höfe im Deggenhauser Tal -
1(Gluten aus Weizen),3,7,11
-  **Kässpätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat** 12,00 €
4,5,1(Gluten aus Weizen),3,7,9,10,12

Fisch.....

- Matjes Doppelfilet mit Salatgarnitur und Bratkartoffeln,
dazu Hausfrauensauce** 12,50 €
2,4,5,7,9,1(Gluten aus Weizen),3,4,7,9,12
- Schwarzwälder Forellenfilet
mit Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln und kleinem Salat** 17,50 €
4,5,1(Gluten aus Weizen),3,4,5,6,7,9,10,11,12
- Zanderfilet mit Röstikruste,
Rahmkraut und körnigem Senfschaum** 23,50 €
5,1(Gluten aus Weizen),3,4,5,6,7,9,10,11,12

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose
8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

Aus Stall, Wald und Wiese.....

<p>„Zerzupftes Landschwein“ -Aus dem Smoker in die Seele- mit Cowboy-Kartoffeln und Farmer-Salat dazu spicy Apfel-Zwiebel-Chutney 4,5,1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,9,10,11,12</p>	15,50 €
<p>Wiener Schnitzel „Original“ vom Kalb mit Bratkartoffeln⁹ und Gurkensalat 1(Gluten aus Weizen),3,5,7,9,11,12</p>	20,50 €
<p>Unsere Maultaschen an geschmälzten Zwiebeln und Salatgarnitur 4,5, 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8(Walnussöl),9,11</p>	13,50 €
<p>Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce, Salbeignocchi und geschwenktem Wirsing 1(Gluten aus Weizen),3,7,9,12</p>	21,50 €
<p>Geschmortes Zwiebelfleisch vom Wildschwein Mit Saubohnen-Ragout und Kartoffel-Baumkuchen 9,7,9,10,11,12</p>	17,50 €
<p>Zart-saftiges Wildragout mit Birne, Preiselbeeren, unseren Spätzle und kleinem Salat 1(Gluten aus Weizen),3,4,7,9,10,11,12</p>	18,50 €

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose
8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

Dessert.....

Unsere süße Farbpalette...	
Eine bunte Auswahl unserer Desserts	8,50 €
1,2,3,1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8(Mandel),11,12,13	
Kleine Tonkabohnen - Crème Brûlée 3,7	3,00 €
Eine Nocke hausgemachtes Schokoladen - Olivenöl - Mousse ^{3,6,7}	3,00 €
Apfelstrudel mit Eiscreme	7,50 €
5,1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8(Mandel),11	

Eis.....

-Unser Eisbecher werden mit Eiskrem von Cuisine Noblesse hergestellt-

„Gemischtes Eis“ 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8(Mandel),11	
3 Kugeln mit Bourbon-Vanille-,Schokoladen- und Erdbeergeschmack und Knusperwaffel	4,50 €
- mit Sahne	5,50 €
„Bayleys Becher“	
Irischer Cremelikör, 2 Kugeln Bourbon-Vanille Eiskrem, Sahne und Mandelsplitter 3, 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8(Mandel),11	7,50 €
„Heiße Himbeere“	
3 Kugeln Bourbon-Vanille Eiskrem mit Sahne und heißen Himbeeren	6,00 €
1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8(Mandel),11	

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose
8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

Heißgetränke.....



Kaffee....	★ ★ ★ ★ ★	<u>Tasse</u>
auf Wunsch auch laktose- und/oder koffeinfrei		
Espresso ³		2,60 €
Espresso Macchiato ^{3,7}		2,90 €
Doppelter Espresso ³		4,10 €
Tasse Kaffee ³		3,10 €
Kännchen Kaffee ³		5,60 €
Tasse Kaffee koffeinfrei „Hag“		3,10 €
Milchkaffee ^{3,7}		3,60 €
Latte Macchiato ^{3,7}		3,60 €
Cappuccino ^{3,7}		3,60 €
Heiße Schoki mit Milch ⁷		3,70 €
Heiße Schoki ohne Milch		3,70 €
Heiße Schoki mit Milch und Sahne ⁷		4,20 €

Tee.....		<u>Tasse</u>
Ceylon - Darjeeling Bio Grüner Tee		2,90 €
Ceylon - Darjeeling Bio Schwarzer Tee		2,90 €
Ceylon - Bio Earl Grey		2,90 €
Bio Kamillen Tee		2,90 €
Bio Früchte Tee		2,90 €
Bio Pfefferminz Tee		2,90 €

Teespezialitäten.....

Frischer Ingwertee	3,90 €
Schwarztee mit Rum	4,90 €

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose
8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

Apéro und Mischgetränke..... 0,25 l

Weinschorle weiß ¹²		3,60 €
Weinschorle rot ¹²		3,70 €
Sommerschorle ^{8,12}		
(Weißweinschorle mit einem Schuss Martini)		5,90 €
„Hugo“ - Holunder, Secco, Minze ^{5,12}		6,50 €
Aperol Spritz ^{2,5,12}		6,50 €
Campari Soda ^{2,12} / Orange ^{2,12}		6,50 €
Gin Tonic ^{5,8,12}		7,00 €

Prickelnd..... 0,1 l 0,75 l

- Weiß		
Bodensee-Secco, Markgraf von Baden ¹²	3,70 €	25,30 €
Zartes, helles Gelb. Feine, gelbe Früchte, weißer Weinbergpflirsich, reife Aprikose. Fruchtbetont und elegant.		
- Rosé		
Secco, Weingut Rebholz, Bodensee ¹²	3,70 €	25,30 €
Im Duft ausladend und reichhaltig wie ein klassischer Spätburgunder Weißherbst: mit Aromen von Quitte und Hagebutte. Am Gaumen frisch und spritzig, mittelgewichtig im Körper mit feinverteilt perlender Kohlensäure.		

Biere..... 0,33 l 0,4 l 0,5 l

Rothaus Pils vom Fass ¹ (Gluten aus Gerste)		3,30 €
Hefeweizen „hell“ vom Fass ¹ (Gluten aus Weizen und Gerste)		3,60 €
Colaweizen ^{2,3,1} (Gluten aus Weizen)		3,60 €
„Tannenzäpfle“ Pils Rothaus ¹ (Gluten aus Gerste)	3,10 €	
„Zäpfle“ Radler Rothaus ^{5,7,1} (Gluten aus Gerste)	3,10 €	
„Zäpfle“ alkoholfrei Rothaus ¹ (Gluten aus Gerste)	3,10 €	
Export Rothaus ¹ (Gluten aus Gerste)		3,60 €
Hefeweizen „dunkel, kristall“ ¹ (Gluten aus Weizen und Gerste)		3,60 €
Erdinger Weizenbier alkoholfrei ¹ (Gluten aus Weizen und Gerste)		3,60 €

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;

4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose
8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

Offene Weine.....

Weisswein.....

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>
 <p>Müller-Thurgau ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel/Bodensee</p> <p>Jugendlicher, frischer Wein mit zartem Muskatton und etwas Aprikose. Gekeltert aus über 30-jährigen Rebstöcken</p>	2,60 €	4,60 €
<p>Bohlinger Weissburgunder ¹² QbA trocken, Weingut Rebholz, Bodensee</p> <p>Feingliedrig mit Aromen von Birne, Zitrus, frischen Wiesenkräutern, etwas Apfel und nassem Stein. Am Gaumen cremig mit weichem Fluss. Der Duft von grünen Äpfeln wird vom dichten Fruchtkörper untermauert.</p>	3,80 €	6,80 €
<p>Grauburgunder ^{*,12} Trocken, Schlosskellerei Bodman, Bodensee *</p> <p>Schöner Sommerwein, mit Duft von Mandeln, grünen Nüssen, frischer Butter und fruchtigen Aromen</p>	3,00 €	5,30 €

Rotwein.....

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>
<p>Gaienhofer Spätburgunder ¹² QbA trocken, Weingut Rebholz, Bodensee</p> <p>Sehr fruchtig, filigran -mit feiner Würze- und einem Kirsch-Brombeeraroma.</p>	3,80 €	6,80 €
<p>Tempranillo Barrique ¹²</p> <p>Feiner Barrique-ton mit dem Vanilleduft frischer Limousinhölzer. Kräftiger, harmonischer und weicher Geschmack, dezente Frucht mit lang anhaltendem Nachklang.</p>	2,70 €	4,80 €
<p>Primitivo Salento ¹²</p> <p>Charakteristischer Geschmack nach Waldbeeren, Rosmarin und Thymian- milde Aromen von Schokolade und Vanille.</p>	2,80 €	5,00 €

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose
8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

Flaschenweine.....

Weisswein.....

0,75 l

Riesling Kabinett ¹²



Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel

34,50 €

Anklänge von Pfirsich und Apfelaromen, zarte Zitrusfrüchte im Nachhall.
Leichte filigrane mineralische Art und ein angenehmes Säurespiel

2015er Bacchus ¹²



Feinherb, Weingut Vollmayer, Hohentwiel

28,50 €

Leichter Anklang von Pfirsich und Holunderblüten verwöhnen Ihre Nase.

2015er Auxerrois Kabinett ¹²



Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel

34,00 €

Feine Eleganz aus Eichenholz und fein eingebundener Fruchtsäure
nach gelben Äpfeln und Mirabellen.

2016er Gaienhofer Grauburgunder ¹²

Qualitätswein trocken, Weingut Rebholz, Bodensee *

27,50 €

Reintönige Aromen von reifen, gelben Früchten wie Aprikose, Banane und Birne.
Ein am Gaumen seidig fließender Wein mit viel Fülle und Extrakt.
Feingliedrige Kohlensäure, geschmeidige Säure, mit langanhaltendem Bouquet.

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;

4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalaminquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose
8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

Flaschenweine.....

Rotwein.....

0,75 l

2014er Hohentwieler Dornfelder ¹²



Trocken, Weingut Vollmayer, Bodensee

Der leichte Wein mit dunklen roten und violetten Reflexen zeigt Aromen von Süßkirsche, Pflaume und zarter Vanille.
Durch seine Leichtigkeit ist er der ideale Wellness-Wein im Rotweibereich.

28,00 €

2015er Gaienhofener Spätburgunder ¹²

QbA trocken, Weingut Rebholz, Bodensee

sehr fruchtig, filigran -mit feiner Würze- und einem Kirsch-Brombeeraroma.

27,50 €

2015er Chianti San Michele DOCG ¹²



Italien, Toskana

Moderner, kräftiger Chianti aus der kirschtigen Sangiovese.
Angenehme Säure mit intensiver Frucht.
Fester, ausgeprägter Körper mit milder Tanninstruktur.

24,20 €

I Muri Primitivo ¹²

Vigneti del Salento, Apulien

Ein Primitivo (Zinfandel) wie er sein soll. Ein Bouquet mit Pflaumen- und Schwarzkirschen.
Würziger Hauch mediterraner Kräuter, samtig-rund mit reichem Körper und angenehmer Wärme.

27,00 €

2012er Taoz Reserva Coupage ^{*,12}

Spanien, Somontano

14 Monate Reife in Barriquefässern.
Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot
Würze und Frucht kombiniert mit Schokolade und Kaffee.
Weich, körperreich, harmonisch mit feinen Eichenaromen.

31,00 €

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalinquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose
8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

Glasweise.....	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>	
Fanta ^{2,4,5}	2,50 €	4,30 €	
Coca - Cola ^{2,3}	2,50 €	4,30 €	
Spezi ^{2,3,4,5}	2,50 €	4,30 €	
Zitronenlimo ⁵	2,30 €	4,00 €	
Bitter Lemon ^{5,8}	2,80 €		
Tonic Water ^{5,8}	2,80 €		
 Säfte.....	 <u>0,2 l</u>	 <u>0,4 l</u>	
Apfelsaft naturtrüb -Aus dem Schutzgebiet Bodensee-Ufer	3,00 €	4,90 €	
Orangensaft	2,70 €	4,70 €	
Johannisbeer-Nektar	2,70 €	4,70 €	
Rhabarber-Nektar	2,70 €	4,70 €	
 Schorle.....			
Saft-/Nektarschorle	2,50 €	4,40 €	
Bodensee-Apfelsaftschorle	2,80 €	4,60 €	
Holunderblütenschorle	2,50 €	4,40 €	
 Mineralwasser.....	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>	<u>0,75 l</u>
Teinacher Gourmet mit Kohlensäure	2,50 €	3,70 €	4,80 €
Teinacher Gourmet ohne Kohlensäure	2,50 €	3,70 €	4,80 €
 Und für Flaschenkinder.....		<u>0,33 l</u>	
Coca - Cola light ^{2,3,7,11}		3,30 €	
 Brisanti - die Bodensee Limo.....		<u>0,33 l</u>	
„rot“ aus Holunder		3,90 €	
„grün“ aus Apfel, Birne und Zitronenverbene		3,90 €	
„blau“ Cidre, alc. 3,2% aus Äpfeln und Birnen		4,20 €	

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;

4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck; 10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalinquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose 8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen 14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

Spirituosen.....

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Fernet Branca / Menta	2,90 €	
Ramazotti	2,90 €	
Ouzo	2,90 €	
Wodka	2,70 €	
Pastis ² mit Eis und Wasser		4,40 €

Whisky.....

Jack Daniels, 40%		4,20 €
Glenfiddich -Solera Reserve- Scotch Whisky 15 Jahre, Single Malt, 40%		7,50 €
Laphroaig Scotch Whisky 10 Jahre, Islay Single Malt, 40%		6,00 €

Weingut Helde am Kaiserstuhl.....



	<u>2 cl</u>
Holzapfel Apfelbrand „Emil Gött“ Im Fass gereift wurde er Landessieger 2010 und 2011 bei der österreichischen Prämierung „Mostbarkeiten“	6,20 €

Brände vom Bodensee.....

Obstbau Fröhlich in Hemmenhofen.....	<u>2 cl</u>
Kräuter	2,60 €
Kirschwasser	2,90 €
Brennmeister Senft aus Salem.....	<u>2 cl</u>
Cöxchen	3,50 €
Mirabelle	3,70 €
Williams	3,70 €
Elstar	3,60 €

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalaminquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose
8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

Eine Bitte an die Küchenleitung

Name: _____

Meine Auswahl

Vorspeise: _____

Hauptspeise: _____

Nachspeise: _____

Ich habe eine **Allergie** gegen:

- Getreideprodukte (Glutenhaltig) Sesamsamen
- Nüsse/Schalenfrüchte _____ Erdnüsse
- Weichtiere Fisch
- Krebstiere Soja
- Milch und Laktose Eier
- Lupinen Schwefeldioxide und Sulfite
- Senf Sellerie

Bitte berücksichtigen Sie bei der Zubereitung meiner bestellten Speisen, dass ich in meinen Speisen auf keinen Fall die von mir oben vermerkten Allergene zu mir nehmen darf.

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;

4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalinquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose
8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)