Vorspeisen

Grüner Blattsalat
mit Aceto Balsamico und Orangen-Olivenöl
7 €

Bruschetta
Tomatenwürfel, Zwiebeln und Knoblauch
7 €

Salat nach Art des Hufschmieds
Radicchio, frisch gehobelter, gereifter Parmesankäse,
Olivenöl und Aceto Balsamico
8 €

Rote Beete Carpaccio
mit Birne, Rucola und karamellisierten Walnüssen,
Crema di Balsamico und Olivenöl
9 €

Karamellisierte Ziegenkäsetaler
auf Blattsalat mit frischer Feige, Rucola und Honig
10 €

Geräucherter Lachs
auf knusprigem Kartoffelrösti mit Creme Fraîche,
Senf-Honig-Sauce und frischem Dill
12 €

Suppen

Tomatensuppe
mit Burrata und frischem Basilikum
8 €

Steinpilz-Cremesuppe
mit knusprigem Parmaschinken-Chips
9 €

Fischsuppe "Strandvillen"
mit Krustentieren, Muscheln, Meeresfischen
und ganzem Flusskrebs
11 €

Pasta und Risotto

Steinpilz-Risotto
cremiger Risotto mit frischen Steinpilzen
und frittiertem Thymian
16 €

Pasta al Limone
Linguine in sahniger Zitronensauce
mit feingehacktem Knoblauch, Frühlingszwiebeln
und frisch gehobeltem Parmesan
14 €

Spaghetti Pomodori
pikante Sauce aus frischen Strauchtomaten,
Basilikum und gehobeltem Parmesankäse
(vegan ohne Parmesan)
10 €

Trüffel-Pasta
Tagliatelle mit Butter, Parmesankäse
und gehobeltem Sommertrüffel

oder

(vegan) Spaghetti mit Trüffelöl
und gehobeltem Sommertrüffel
19 €

Pasta al Salmone
Tagliatelle mit Lachs und Cherry-Tomaten
in sahniger Tomatensauce
19 €

Hauptspeisen

Kalbsmedaillon San Carlo
kleine Kalbsschnitzel in Ei-Parmesan-Panade
mit Spaghetti Pomodori
26 €

Wiener Schnitzel
Kalbsschnitzel mit Pommes Frites,
Preiselbeeren und Zitrone
26 €

Irische Ochsenbäckchen
in Barolo-Sauce, Pfannengemüse
und Kartoffelpüree
27 €

Argentinisches Rumpsteak 200gr.
mit Kräuterbutter, Ofentomate
und Pommes Frites
29 €

Variationen vom Wasserbüffel

Höchste Qualitätsstandards für kompromisslosen Genuss!

Auf den Weiden entlang des Bodensees wachsen die Tiere unter strengen Augen und optimalen Bedingungen das ganze Jahr über im Freien auf. Umringt von endlosen Wiesen, Wasserstellen und Feuchtgebieten, ernähren sie sich von frischem Schilf, Gräsern und Wildkräutern. Bedingungen, die dem Büffelfleisch ein mildes und leicht nussiges Aroma verleihen. Das Fleisch hat zudem einen sehr geringen Fett- und hohen Eiweißanteil.

Genießen Sie ein köstliches Stück gesunde Natur.

Tranchen vom Wasserbüffel

auf cremigem Risotto mit frischen Steinpilzen
und frittiertem Thymian
27 €

Tagliatelle mit Filetspitzen vom Wasserbüffel

in Steinpilzsauce
und frisch gehobeltem Parmesankäse
28 €

Filetsteak vom Wasserbüffel

mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und Ofentomate
37 €

„Surf & Turf“
Filetsteak vom Wasserbüffel

getoppt mit Riesengarnele
dazu Pommes Frites und Ofentomate
39 €

Aus Neptuns Reich

Pommerscher Fischeintopf
mit Edelfischen, Sahne, Kartoffeln, grünen Erbsen
und einem Schuß Wermut
19 €

Zanderfilet gebraten
auf cremigem Steinpilz-Risotto mit Parmaschinken-Chips
25 €

Ganze Scholle „Finkenwerder Art“
in Butter gebraten mit Zwiebeln und Speck,
dazu Grenaille-Kartoffeln
24 €

Wildlachsfilet aus dem Ofen
mit Kräutern der Provence auf Safran-Kapern-Risotto
und mediterranem Gemüse
25 €

Kabeljau-Filet
in Zitronenbutter-Sauce auf Kartoffel-Püree
dazu in Butter geschwenkte Blumenkohl-Broccoli-Röschen
27 €

Schlemmer-Fischplatte für Zwei

Variationen vom Zander, Wildlachs, Kabeljau & Black Tiger Garnelen,
dazu saisonales Gemüse mit Kartoffeln
in Kräuter-Olivenöl geschwenkt

2 Personen 64 €

Hits für Kids

Makkaroni
mit fruchtiger Tomatensauce
7 €

Panierte Chicken Nuggets
mit Pommes Frites
8 €

Kibbelinge
saftige Kabeljauhappen in Knusperteig
mit Pommes Frites
9 €

Desserts

Tartufo al Limoncello
Halbgefrorenes aus Zabaione-Limonen-Eiscreme
und einem Kern aus Limoncello,
umhüllt von zarter Baiser-Kruste
9 €

Schoko-Soufflé
mit Kokos-Eis
9 €

Warmer Apfel-Strudel
mit Vanillesauce
7 €

Vanilleeis mit Olivenöl
und einem Hauch Meersalz
6 €

Affogato
Köstliches Espresso-Dessert
1 Kugel Vanilleeis übergossen mit heißem Espresso
6 €

Zitronensorbet
mit Prosecco oder Limoncello
7 €