

Vorspeisen

Gemischter Grüner Salat

mit hausgemachtem Fenchel-Olivenöl-Dressing

6 €

Bruschetta

mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch

7 €

Herings-Bruschetta

vom Lassaner Pfefferhering, rote Zwiebeln und Gewürzgurke

8 €

Wakame-Salat

pikanter Salat von See-Algen mit geröstetem Sesam & Baguette

9 €

Freester Cherry-Matjesfilet

mit roten Zwiebeln, frischem Apfel, Salatbouquet und Baguette

8 €

Caprese á la Rossini

Tomate, Mozzarella, Pesto aus Basilikum,
getrockneten Tomaten & Oliven

10 €

Gegrillte Jacobsmuscheln

mit Mango-Apfel-Vinaigrette und Koriander

11 €

Suppen

Cremesuppe
von der Strauchtomate
mit feiner Orangenote und frischem Basilikum
6 €

Steinpilzcremesuppe
mit Kräuter-Croutons
8 €

Fischsuppe "Strandvillen"
mit Krustentieren, Muscheln
und Meeresfischen
10 €

Pasta & Risotto

Spaghetti Pomodori

Pikante Sauce aus frischen Strauchtomaten und gehobeltem Parmesan
9 €

Spaghetti Alio, Olio & Peperoncino

Frischer Knoblauch, Peperoni, Oliven-Chiliöl und gehobelter Parmesan
10 €

Trüffel-Pasta

Tagliatelle mit Butter, Parmesan und gehobeltem Sommertrüffel
18 €

Tagliatelle al Salmone

Tagliatelle mit Lachs in Sahnesauce, Cherrytomaten und frischen Kräutern
17 €

Tagliatelle Scampi

Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen in Rieslingsauce, Knoblauch, frischer Petersilie
19 €

Tagliatelle Calamari

Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauchbutter auf Olivenöl-Tagliatelle,
frische Petersilie
19 €

Ravioli al Limone

in Salzeibutter, gefüllt mit Ricotta, Limone und Parmesan
15 €

Pastaio Rustico Finferli

Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen und Parmesan
15 €

Steinpilz Risotto

mit frisch gehobeltem Pecorino
16 €

Hauptspeisen

Karree vom Iberico Schwein
auf Tagliatelle mit Gorgonzola Sauce
und in Rotwein marinierter Birne

24 €

Hirschgulasch
mit Sellerie-Kartoffelpüree und karamellisierten Möhrchen

22 €

Wiener Schnitzel
mit lauwarmem Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone

23 €

Chianti-Braten
vom Pommerschen Weide-Rind
mit gebackenen Kirschtomaten und Aligot

23 €

Argentinisches Rumpsteak 200gr.
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

26 €

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 Büffel Fleisch 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.

Penne mit Filetspitzen vom Wasserbüffel
in Steinpilzsauce und frisch gehobeltem Pecorino

24 €

Rib-Eye Steak 200 gr vom Wasserbüffel
Mit dem charakteristischem "Fettauge"
dazu Kräuterbutter und Pommes Frites

28 €

Filet Steak 200 gr vom Wasserbüffel
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

35 €

Filet Steak 200 gr vom Wasserbüffel
getopt mit geeister Gorgonzolacreme, knusprig gerösteten Zwiebelringen
und grüner Pfeffersauce, dazu Baguette

36 €

Aus Neptuns Reich

Pommerscher Fischeintopf
mit Edelfisch, Sahne, Wermut, Kartoffeln und grünen Erbsen

15 €

Gebratenes Wildlachsfilet
auf mediterranem Gemüse mit kleinen Kartoffeln

23 €

Zanderfilet gebraten
auf Steinpilz Risotto und mariniertem Rucola

24 €

Kabeljau-Loin
im Wermut-Sud mit Rosmarin, Limone
und mediterranem Pfannengemüse mit Grenaille Kartoffeln

25 €

Schlemmer-Fischplatte für Zwei

Variationen vom Zander, Wildlachs, Kabeljau & Black Tiger Garnelen,
mit saisonalem Gemüse, Kräutern und Thymiankartoffeln

2 Personen 58 €

Hits für Kids

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

6 €

Makkaroni
mit fruchtiger Tomatensauce

7 €

Panierte Chicken Nuggets
mit Pommes Frites

8 €

Kibbelinge
saftige Kabeljauhappen in Knusperteig
mit Pommes Frites

9 €

Desserts

Tartufo Nocciola

Halbgefrorenes aus Zabione- und Haselnuss
mit Schokoladenkern und karamellisierten Haselnüssen
8 €

Tartufo Bianco

Halbgefrorenes aus Zabione- und Vanilleeis
mit weißer Schokolade
8 €

Apfel-Crumble

mit Vanillesauce und frischen Beeren
7 €

Crème brûlée

mit Passionsfrucht Himbeersorbet
8 €

Vanilleeis mit Olivenöl

und einem Hauch Meersalz
6 €

Frische Erdbeeren mit Minze

Grand Manier und Vanilleeis
8 €

Zitronensorbet

mit Limoncello
6 €

Zitronensorbet

mit Prosecco
6 €