

Vorspeisen

Gemischter Grüner Salat

mit hausgemachtem Fenchel-Olivenöl-Dressing

5 €

Bruschetta

mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch

6 €

Wakame-Salat

pikanter Salat von See-Algen mit geröstetem Sesam & Baguette

8 €

Freester Cherry-Matjesfilet

mit roten Zwiebeln, frischem Apfel, Salatbouquet und Baguette

8 €

1/2 Dutzend Weinbergschnecken

im Häuschen mit Kräuterbutter & Baguette

8 €

Caprese á la Rossini

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

9 €

Suppen

Kürbiscremesuppe
mit steirischem Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen
6 €

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

Steinpilzcremesuppe
mit Kräuter-Croutons
7 €

Fischsuppe "Strandvillen"
mit Krustentieren, Muscheln
und Meeresfischen
9 €

Pasta & Risotto

Spaghetti Pomodori

pikante Sauce aus frischen Strauchtomaten
und gehobeltem Parmesan

9 €

Spaghetti Alio, Olio & Peperoncino

feingehackter frischer Knoblauch, Peperoni, Oliven-Chiliöl
und gehobelter Parmesan

10 €

Trüffel-Pasta

Tagliatelle mit Butter, Parmesan und gehobeltem Sommertrüffel

16 €

Tagliatelle al Salmone

Tagliatelle mit Lachs in Sahnesauce, Cherrytomaten und frischen Kräutern

15 €

Tagliatelle Scampi

Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen in Rieslingsauce
mit Knoblauch und frischer Petersilie

18 €

Ravioli al Limone

in Salbeibutter, gefüllt mit Ricotta, Limone und Parmesan

14 €

Pastaio Rustico Finferli

Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen und Parmesan

14 €

Kürbis Risotto

mit frisch gehobeltem Pecorino

14 €

Steinpilz Risotto

mit frisch gehobeltem Pecorino

15 €

Hauptspeisen

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

20 €

Hirschgulasch
mit Maronenpüree und karamellisierten Möhrchen

19 €

Gegrillte Schweinshaxe
auf Sauerkraut und kleinen Kartoffeln

16 €

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

21 €

Argentinisches Rumpsteak 200gr.
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

22 €

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

19 €

Rib-Eye Steak 200 gr vom Wasserbüffel
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

26 €

Filet Steak 200 gr vom Wasserbüffel
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

32 €

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

34 €

Kartoffelrösti Ungarisch
Knuspriger Kartoffelrösti gefüllt mit pikantem Gulasch vom Wasserbüffel

24 €

Aus Neptuns Reich

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

13 €

Gebratenes Wildlachsfilet
auf mediterranem Gemüse mit kleinen Kartoffeln

19 €

Zanderfilet gebraten
auf Steinpilz Risotto und mariniertem Rucola

22 €

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

22 €

Schlemmer-Fischplatte für Zwei

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

2 Personen 49 €

Hits für Kids

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

5 €

Makkaroni
mit fruchtiger Tomatensauce

6 €

Panierte Chicken Nuggets
mit Pommes Frites

7 €

Kibbelinge
saftige Kabeljauhappen in Knusperteig
mit Pommes Frites

8 €

Desserts

Tartufo Nocciola

Halbgefrorenes aus Zabione- und Haselnuss
mit Schokoladenkern und karamellisierten Haselnüssen

7 €

Tartufo Bianco

Halbgefrorenes aus Zabione- und Vanilleeis
mit weißer Schokolade

7 €

Apfel-Crumble

mit Vanillesauce und frischen Beeren

7 €

Crème brûlée

mit Passionsfrucht Himbeersorbet

8 €

Vanilleeis mit Olivenöl

und einem Hauch Meersalz

6 €

Zitronensorbet

mit karamellisierter Feige und Zimtsahne

8 €

Zitronensorbet

mit Limoncello

6 €

Zitronensorbet

mit Prosecco

6 €