

# Vorspeisen

## Gemischter Grüner Salat

mit hausgemachtem Fenchel-Olivenöl-Dressing  
6 €

## Bruschetta

mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch  
7 €

## Lachs-Bruschetta

Tartar vom frischen Räucherlachs mit Zwiebelwürfel,  
Gewürzgurke und frischen Gartenkräutern  
8,50 €

## Geräucherter Lachs

auf knusprigem Kartoffelrösti mit Creme Fraiche,  
Senf-Honig-Sauce und frischem Dill  
9 €

## 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 Jakobsmuscheln

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

feingehackter 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 €

## Ravioli al Limone

in Salzeibutter, gefüllt mit Ricotta, Limone und Parmesan

15 €

## Pastaio Rustico Finferli

Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen und Parmesan

15 €

## Zitronen Risotto

mit gegrilltem Black Tiger Garnelen  
mit Knoblauch und frischer Petersilie

19 €

# Hauptspeisen

## Hirschgulasch

mit Sellerie-Kartoffelpüree und karamellisierten Möhrchen

22 €

## Wiener Schnitzel

mit lauwarmem Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone

23 €

## Gegrillte Schweinshaxe

auf Sauerkraut und kleinen Kartoffeln

18 €

## Chianti-Braten

vom Pommerschen Weide-Rind  
mit gebackenen Kirschtomaten und Aligot

23 €

## Argentinisches Rumpsteak 200gr.

mit Kräuterbutter und Pommes Frites

26 €

## Karree von Iberico Schwein

Auf Tagliatelle mit Gorgonzola Sauce  
und in Rotwein mariniertes Birne

24 €

# 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 Zitronen 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 €

# 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.

Filet Steak 180 gr vom Wasserbüffel  
mit Kräuterbutter und Twister

35 €

## Surf & Turf

Filet Steak 180 gr vom Wasserbüffel  
mit Gambas-Garnelen und Twister

38 €

# 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 und Himbeersorbet

9 €

## Vanilleeis mit Olivenöl

und einem Hauch Meersalz

6 €

## Zitronensorbet

mit karamellisierter Feige und Zimtsahne

9 €

## Zitronensorbet

mit Limoncello

6 €

## Zitronensorbet

mit Prosecco

6 €