



## Die Frühlingssaison beginnt mit neuen Gerichten.

<b>Spargelcremesuppe</b>	€	6,90
<b>Spargel mit Sauce Hollandaise <u>oder</u> heißer Butter</b>	€	19,80
DAZU KARTOFFELN <u>ODER</u> KRÄUTERFLÄDLE		
<b>Dazu empfehlen wir:</b>		
<b>Räucherlachs, kleine Portion</b>	€	7,90
<b>gekochter Schinken</b>	€	6,90
<b>kleines Schnitzel Wiener Art</b>	€	7,90
<b>Ofenfrischer Spargelfladen</b>	€	16,50
MIT SCHINKEN, FRISCHEM SPARGEL, KÄSE UND SAUCE HOLLANDAISE		
<b>Ochsenbäckchen geschmort in Rotweinsauce</b>	€	32,90
MIT SPARGEL UND SELLERIEPÜREE		
<hr/>		
<b>Hausgemachter Wurstsalat mit Lyoner,</b>	€	10,90
ZWIEBELN UND GURKEN, DAZU BROT		
<b>Hausgemachter Schweizer Wurstsalat mit Lyoner,</b>	€	11,90
ZWIEBELN, GURKEN UND KÄSESTREIFEN, DAZU BROT		
<b>Matjesfilets nach Hausfrauen Art</b>	€	13,90
IN APFEL-ZWIEBEL-ESSIGGURKEN-SAUCE, DAZU SALZKARTOFFELN		
<b>Salatplatte Bodensee</b>	€	18,90
MIT SCHINKENSTREIFEN, HERZHAFTEM BERGKÄSE, RÄUCHERLACHS UND EI		
<b>Hausgemachte Bratensülze mit Brot</b>	€	9,90
<b>Hausgemachte Bratensülze mit Bratkartoffeln</b>	€	12,50
<hr/>		
<b>Panna Cotta</b>	€	5,50
CREMIGES KAFFEE-SAHNEDESSERT, SERVIERT MIT KARAMELLSOÛE		
<b>Himbeertorte</b>	€	6,70
HAUSGEMACHT MIT WEIßER SCHOKOLADE		
<b>Lavakuchen</b>	€	6,70
SCHOKOLADEN-MUFFIN MIT FLÜSSIGEM KERN, DAZU EINE KUGEL VANILLEEISCREME		