

Frisch aus der Kombüse:

Speisen & Getränke

„We luv springtime.“

Endlich. Der Frühling ist da. Mit seinen Farben, seinen Launen und all seinen sonstigen leckeren Zutaten. Ob Salate oder Tomaten, Bärlauch, Sauerampfer und Spinat, Spargel, Rhabarber oder Erdbeeren – alles frisch. Und auch auf unserer Karte zu finden. Hier kommt Ihr hoffentlich alle auf Eure Kosten.

Die Idee hinter unserer Küche: Vielfalt statt Einfachheit. Das hilft ja bekanntlich auch jenseits des Tellerrands. Getreu diesem Motto bekommt Ihr bei uns eine Auswahl ehrlicher Gerichte mit regionalem Bezug und dem besonderen Etwas. Zum Kombinieren, Probieren oder Teilen. Dabei frisch, bunt und... natürlich lecker. We hope you luv it.

Herzlich willkommen und schön, dass Ihr da seid.



Geht immer: Lecker Süßes.

ein Becher Deyer's Hofeis aus Mühlingen bei Stockach

Schokolade, Vanille, Haselnuss, Joghurt (MI)*
Limette-Minze, Erdbeer-Sorbet, Mango-Sorbet,
Zitronen-Sorbet

3,30 €

Lindas hausgemachter Kuchen

(wechselndes Angebot)
(GL, Ei, MI)*

4,00 €

hausgemachte Zucchini-Brownies mit Walnüssen

(Ei, MI, SC, GL)* (pro Stück)

2,50 €

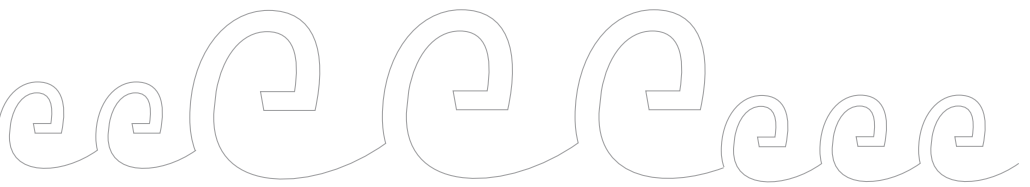
Sahne

(MI)*

1,00 €

*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

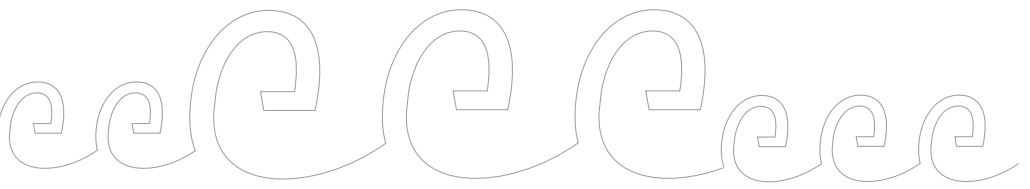
Lecker Süßes



Mittagstisch

12 - 14 Uhr





*Tapas gibt's ab
17:30 Uhr*



Vielfalt statt Einfalt

Regionale Tapas

Unser Gastronomiekonzept fußt auf „regionalen Tapas“, also kleinen, regionalen Speisen, die miteinander kombiniert und gerne in der Gruppe geteilt werden können. Klein aber oho, denn manches ist durchaus üppiger als es aussieht.

Daher empfehlen wir für eine Person zwei bis maximal drei Tapas. Wie Ihr sie kombiniert, bleibt natürlich Euch überlassen. Zudem kann ja auch ganz einfach nachbestellt werden

Denn teilen verbindet – besonders, wenn’s schmeckt.



Saisonale Tapas (bis Mitte Juni)

Spargelsalat à la luv – Baden meets Chevalier d'Albignac

Weißer Spargel mit Linzgau-Knoblauchbriegel und Wacholderschinken (von fairfleisch) an hausgemachter Zwiebelvinaigrette (GL, SW, SF, SL, SO, 3, 8)*

14,80 €

Spargel-Kirschtomaten-Pfännchen – ein Gruß vom Bodensee in die Normandie

Weißer Spargel an hellem und dunklem Balsamico, mit Kirschtomaten und selbstgemachter Sauce à la hollandaise (EI, MI, SL, SO, SE, SC, 1, 2)*

13,80 €

Rhabarber-Ziegenkäse-Risotto – Ciaron haut Capra und Knöterich in die Pfanne

Rhabarber, Ziegenfrischkäse und Parmesan treffen auf Risottoreis und frisch gepflückten Sauerampfer (MI, V)*

14,30 €

*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

Regionale Tapas

Kalte Tapas

Knackiger Frühlingssalat

mit verschiedenen Blattsalaten, Apfel, Kresse und wahlweise hausgemachtem Buttermilchdressing oder Zwiebelvinaigrette (MI, SF, 2, V)*

7,80 €

Bunter Blattsalat

mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkost der Saison, Kresse und wahlweise hausgemachtem Buttermilchdressing oder Zwiebelvinaigrette (MI, SF, SL, 2, V)*

7,80 €

Hurra: Tartar – frisches Fischtartar mit knusprigem Knäckebrot

an Citrusdressing, Knoblauch, Pimientos, Ringelbeete, Dill und unserem hausgemachtem Knäckebrot (FI, GL, SF, SO, SL, SE, SC, 2, V)*

16,80 €

Feines Mousse von der Räucherforelle

mit Kresse und Brot von der Land-Bäckerei Baader aus Frickingen (GL, EI, MI, LU, FI, SC, V)*

8,50 €

Gemüsequiche

mit weißen Zwiebeln, Spargel, Paprika, Zucchini, Erbsen, Kresse und unserer Kräuter-Crème fraîche (GL, EI, MI, SL, SE, ER, SC, SF, V)*

9,50 €

Popcorn-Tofu auf Spinat-Humus mit Brot

fröhliche Kichererbsen, Tahini, Spinat, weiße Zwiebeln, Tofu und Knoblauch mit Brot von der Land-Bäckerei Baader aus Frickingen (SE, SL, SJ, ER, SF, SC, V+)*

9,80 €

*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

Regionale Tapas

Kalte Tapas

Herzhaftes Käse-Dreierlei mit Erdbeersenf

Auswahl an Käsesorten vom Hagenweiler Hof (Bioland)
aus Lippertsreute:

„z’Ninekäs“, „Tobalio“ und „Kleinlochkäse“;
selbstgemachter Erdbeersenf und Brot
von der Land-Bäckerei Baader aus Frickingen
(SF, MI, GL, SL, SO, V)*

9,80 €

Brot an Brot

ein paar Scheiben knuspriges Brot von der
Land-Bäckerei Baader aus Frickingen
(GL, SL, V)*

2,50 €

*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

Regionale Tapas

Warme Tapas

Bärlauch-Käsespätzle

mit Schmelzzwiebeln und Schnittlauch
(GL, EI, LU, V)*

9,50 €

Bratkartoffelpfännchen

mit Zucchini, Speck, Frühlingszwiebeln
und hausgemachter Tzatziki
(SW, SC, SE, SL, MI, 3, 8)

9,80 €

Veganes Bratkartoffelpfännchen

mit Zucchini, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln
(SC, SE, SL, 3, 8)*

7,50 €

Rosmarin-Kartoffeln

mit Frühlingszwiebeln
(GL, SO, V+)*

6,50 €

(wahlweise auch mit Kräuter-Crème fraîche: + € 2,50)

Fleischbällchen aus Rinderhack (von fairfleisch)

in Tomatensugo mit frischen Kräutern
(SL, ER, EI, SE, SC, SF, 3, 8)*

8,80 €

zwei panierte Schnitzelchen nach Wiener Art

mit Schweinefleisch von fairfleisch, Zitrone
und Dip/Sauce nach Wahl
(EI, GL, SW, 3, 8)*

10,80 €

*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

Regionale Tapas

Zum Trinken: Feine Dips, Saucen & Chutneys von unserem Küchenchef Ciaron

Kleines Schälchen selbstgemachte Bratensauce (ER, SL, SE, SC, SO, SF, 3, 8)*	3,00 €
Kleines Schälchen selbstgemachte Kräuter-Crème fraîche (MI, ER, SL, SE, SC, SF, V)*	2,50 €
Kleines Schälchen selbstgemachte Chimichurri (SL, V+)*	2,50 €
Kleines Schälchen selbstgemachte Tzatziki (ER, MI, SC, SE, SF, SO, SL, V)*	2,50 €
Kleines Schälchen selbstgemachter Erdbeer-Senf (SO, SF, V)*	2,50 €

Für kleine Seebären, Klabaüterfrauen und alle anderen...

handgemachte Spätzle (GL, EI, SL, LU)* (wahlweise auch mit selbstgemachter Bratensauce: + € 1,00)	4,50 €
ein paniertes Schnitzelchen nach Wiener Art mit Schweinefleisch von fairfleisch, Zitrone (EI, GL, SW, 3, 8)*	5,00 €

*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

Regionale Tapas

***Allergene Kennzeichnung:**

GL = Gluten
EI = Eier
ER = Erdnüsse
MI = Milch/Milcherzeugnisse
SL = Sellerie
SE = Sesam
LU = Lupinen
KR = Krebstiere
FI = Fisch/Fischerzeugnisse
SJ = Soja
SC = Schalenfrüchte
SO = Schwefeldioxid
WE = Weichtiere
V = Vegetarisch
V+ = Vegan

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmitteln
8 = mit Milcheiweiß (Fleisch)

Zusatzstoffe & Allergene