



APERITIF

„Kräuter mal anders“

Hausgemachter Gartenkräutersirup, aufgefüllt mit Zitronensaft,
Havana Botanical, Rosmarinzweig, Soda und Sekt

5,90

WEINEMPFEHLUNG

Lugana DOC I Frati

0,75l

26,00

Ca dei Frati, Lombardei, Italien

0,25l

8,50

Ein schlanker Sommerwein, der durch seinen charakteristischen Geschmack und einmaligen Duft nach exotischen Früchten und kandierten Zitrusfrüchten begeistert. Manchmal sind auch Nuancen von Äpfeln und Blüten wahrnehmbar.

Burgweg Spätburgunder QW trocken (Großes Gewächs)

0,75l

42,00

Weingut Knipser, Pfalz

Die Lage Großkarlbacher Burgweg ist eines der vier Spitzenlagen im Weingut Knipser. Dieser Spätburgunder besitzt eine etwas rauchige und zart speckige, auch leicht getrocknet-vegetabile Nase nach roten und schwarzen Beeren mit zart kräuterigen, getrocknet-floralen und erdigen Noten.

Empfehlungskarte

VORSPEISE

Gebratene Black Tiger Garnelen mit Wakame Algensalat,
süß-sauer Soße und gerösteten Cashewkernen ^{4,6,11,12,13}

13,90

Rote Beete Carpaccio

mit Feldsalat und gerösteten Kernen ^{5,8,11,13}

10,80

Peters

RESTAURANT

SUPPEN

| | |
|---|------|
| Kürbissuppe von Hokkaido und Butternusskürbis mit Kernen und Kürbiskernöl ^{5,11,13} | 6,50 |
| Cremesüppchen vom Riesenscampi mit Einlage ^{2,3,11,12,13} | 8,50 |

VEGETARISCH

| | |
|---|-------|
| Herbstliche Bowl mit Zimt-Kürbis, Quinoa, Feigen, rote Linsen, Trauben und Rosa Bio-Basmati-Reis | 19,90 |
| Hausgemachte Kürbis-Frischkäsemaultaschen mit Kürbischutney, glasierten Kirschtomaten und Schäumchen ^{7,10,11,13} | 18,90 |

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|-------|
| Zanderfilet auf der Haut gebraten auf mildem Champagnerkraut mit Petersilienkartoffeln ^{3,10,11,13} | 24,90 |
| Wolfsbarschfilet auf Tomatenfenchel und Perlgraupenrisotto ^{3,10,11,13} | 22,80 |
| Kotelette von Buchmanns Landschwein auf Speckwirsing mit hausgemachten Schupfnudeln ^{1,7,10,11,13} | 22,90 |
| Kalbsfilet rosa gebraten mit Shiitakepilzen und Trüffeltagliatelle ^{1,7,10,11,13} | 29,80 |
| Gebratene Maispouardenbrust auf Spitzkohlgemüse mit Chia-Basmatireis und roter Thaicurrysoße ^{1,9,6,11,13} | 22,90 |

DESSERT

| | |
|---|------|
| Warme Quarknocken mit Vanilleschmand und Zwetschgenkompott ^{5,7,11,13} | 6,20 |
| Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Ananas-Minzsalat, Cassisouli und Tonkabohneneis ^{5,7,10,11,13} | 8,20 |

Peters

RESTAURANT

**INNEREIEN VON DER ABERDEEN BLACK ANGUS ZUCHT AUS
BODOLZ,
GESCHLACHTET VON PHILIPP SONTAG AUS KIBLEGG:
(SOLANGE DER VORRAT REICHT)**

| | |
|---|-------|
| Rinderherz im Sous Vide gegart mit Teriyakisoße, glasiert mit Lauchzwiebeln aus dem Garten, dazu gerösteter Sesam und Chia-Duftreis | 26,50 |
| Rinderzunge in kräftiger Madeira Soße auf Spitzkohlgemüse mit Rosmarinpolenta | 21,50 |
| Hangig Tender gebraten, in Kräuterbutter geschwenkt, dazu gebratene Pilze, herbstliches Gemüse und Süßkartoffelpommes frites | 28,50 |
| Nierle in Dijon-Senfsößchen mit Tagliatelle | 19,50 |
| Geschmorte Ochsenbäckchen mit Portweinjus, dazubuntes Gemüse und Butterspätzle | 22,50 |
| Skirt Steak mit geschmortem Paprika, Kräuterbutter und Pommes Frites | 22,90 |
| Gebratenes Rinderleberscheiben auf Kartoffel-Gemüse-Gröstl | 22,90 |

Wir wünschen „Guten Appetit“

Alle Preise in Euro.



Speisekarte

VORSPEISEN UND SUPPEN

| | |
|--|-------|
| Riesengarnelen, 4 Stück, in Kräuterbutter gebraten, mit Knoblauchbaguette ^{1, 6, 8, 10, 13,} | 12,90 |
| Geröstetes Knoblauchbaguette ^{7, 10,} | 3,90 |
| Rahmsüppchen mit frischen Kräutern vom eigenen Biokräutergarten und Croutons ^{1, 11,13,} | 5,20 |
| Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^{1,7,10,} | 5,40 |

GESUND & VITAMINREICH

| | |
|--|-------------|
| Gemischter Salatteller ^{2, 5, 6, 8, 11, 13, d} mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Kernen und Sprossen | 6,20 / 4,80 |
| Reichenauer Salatplatte ^{2, 6, 8, 11, 13, d} wahlweise mit: | |
| gebratenen Putenbruststreifen ^{8, 11, d} | 13,50 |
| Scampi in Kräuterbutter ^{2, 6, 8, 11, 12, d} | 17,90 |
| geröstetem Knoblauchbaguette ^{7, 10, d} | 13,50 |



VEGETARISCHE GERICHTE

Rotes Thai Curry mit Kokosmilch, Cashewkerne,
Gemüse und Reis ^{1,4,5,11,13} **vegan** 13,90

wahlweise mit:

gebratenen Putenbruststreifen ^d 5,50

gebratenen Garnelen ¹² 7,50

Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse,
abgeschmälzt mit Butterzwiebeln ^{7, 10, 11, a, e} 11,90 / 9,80*

GERBE KLASSIKER

Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Brie
und Parmaschinken dazu Süßkartoffel-Pommes
und buntem Salatteller ^{6, 7, 8, 10, 11, 13, a, c, e} 22,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln
Portweinjus und abgeschmälzten Käsespätzle ^{1, 7, 10, 11, 13} 24,80 / 22,00*

Wiener Schnitzel vom Kalbrücken
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat ^{7, 8, 10, 11} 22,90 / 17,90*

Argentinisches Rumpsteak
mit hausgemachter Kräuterbutter
saisonalen Gemüsen und Süßkartoffel-Pommes ^{1, 11, 13} 27,00 / 23,50*



VESPERZEIT

| | |
|--|----------------|
| Wurstsalat mit Gurken und Bauernbrot ^{6, 7, 8, 10, 11, a, b, c, e} | 10,20 / 8,50* |
| Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse und Bauernbrot ^{6, 7, 8, 10, 11, a,b,c,e} | 11,50 / 9,00* |
| Ein Paar geschlagene Bratwürste mit Bratensoße, buntem Salatteller und Bauernbrot ^{1, 6, 8, 10, 11, 13, d} | 9,50 / 12,50* |
| Russische Eier mit Fleisch- und Kartoffelsalat, Räucherlachs und Bauernbrot ^{3, 6, 7, 8, 11, d} | 11,50 / 9,00* |
| Hausgemachte Fleischmaultaschen mit Zwiebelschmälze und buntem Salat ^{1, 6, 7, 8, 10, 11, 13, b, c} | 14,90 / 10,90* |

ROSSINI GIOACCHINO

**Was die Liebe für die Seele, ist der Appetit für
den Leib. Der Magen ist der Kapellmeister der das
große Orchester unserer Leidenschaft dirigiert.**

Peters

RESTAURANT

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{5, 10, 11, 13} 6,20

Schwäbische Apfelkühle mit Vanillesoße und Walnusseis ^{5, 7, 10, 11} 7,40

1 Kugel vom hausgemachten Sorbet (Sorten variieren) ^{vegan} 3,20

1 Kugel Mövenpick-Eis

Vanille ^{7, 11} / Walnuss ^{5, 7, 11} / Schoko ^{7, 11} / Erdbeere ^{7, 11}

ohne Sahne 2,00

mit Sahne 2,50

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN

Eine Auswahl vom "Zurwieser" Bio-Käse aus dem Allgäu
mit Feigensenf und Bauernbrot ^{5, 8, 10, 11}

13,50



Alle Preise in Euro * Kleine Portion