

Peters

RESTAURANT

APERTITIF	KIR ROYAL	5,20
WEINEMPFEHLUNG	Vertuno Chianti Riserva/trocken/Panizzi	9,50

Empfehlungskarte

VORSPEISE

Spargelsalat im Rucolabett, eingelegte Radischen, Trüffelvinaigrette und gebeiztes Eigelb ^{2,3,11,13}	11,90
---	-------

SUPPEN

Spargelcremsuppe mit zweierlei Spargel, Lauchzwiebel aus dem Garten und Estragonöl, ^{5a,7,10,11,13}	7,50
---	------

HAUPTGERICHTE

„Landerer Spargel“	
-wahlweise mit <u>Flädle</u> oder <u>Grenaille Kartoffeln</u>	als halbe Portion: 17,90
<u>und</u> Sc. Hollandaise <u>oder</u> heiße Butter	als ganze Portion: 21,90

dazu servieren wir nach Wahl:

-gemischter Schinkenteller	6,90
-Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren	11,50
-gebratenes Lachsfilet	14,90
-Kalbsrückensteak mit Pfefferrahmsoße	17,50

Spargelragout auf grüner Tagliatelle mit eingelegten Walnüssen, abgeschmeckt mit hausgemachtem Bärlauchsatz	18,90
--	-------

-wahlweise mit 5 Black Tiger Garnelen	6,50
---------------------------------------	------

Gratinierter Spargel mit Wacholderschinken, Bärlauchflädle und Sc. Hollandaise	19,50
---	-------

DESSERT

Spargel Panna Cotta im Glas mit Erdbeer-und Basilikumgelee und eingelegtem süßen Spargel	9,50
---	------

Wir wünschen „Guten Appetit“

Alle Preise in Euro.

**1. Platz unter den Top 3 „der Steaks aus unserer Region“
laut der schwäbischen Zeitung**



Aberdeen Angus Bodensee, Bodolz:

KfZ-Meister Klaus Koros hat am Bodensee den Hof seiner Eltern zu einer kleinen Mutterkuh-Zucht umgestaltet. Hier wachsen die Tiere sehr langsam und mit Bedacht auf, dürfen lange auf der Weide bleiben und erhalten nur Futter vom eigenen Hof. Es gibt keine Tiertransporte. Das Ergebnis überzeugt völlig.

Ein schönes Aroma, das recht viel typisch-kräftigen Rind-Geschmack in den Mund bringt und vor allem mit einer tollen Kräuter-Note überzeugen kann.

Peters

RESTAURANT

AUSWAHLKARTE

Ungarisches Rindergulasch mit Gemüsebukett und Tagliatelle	€ 24,50
Rinder Roulade gefüllt mit Petersilienwurzel, Karotte und Essiggurke, dazu Spätzle und bunter Salat	€ 23,80
Rinder Ossobuco, Gremolata, mediteranes Gemüse und cremige Kräuter Polenta	€ 25,50
T-Bone Steak (ca. 300 gr.) mit Grillgemüse, Kräuterbutter und Rosmarin Kartoffeln	€ 36,00
Steak Spieß mit Pfeffersoße, Paprikagemüse und Wedges	€ 21,50
Aberdeen Angus Burger (200 gr.) Bio Mehrkorn Bun, Grüner Spargel, Parmesan, Mayonnaise, Rucola und bunte Pommes frites	€ 19,50

Wir wünschen einen „Guten Appetit!“



VORSPEISEN UND SUPPEN

Riesengarnelen, 4 Stück, in Kräuterbutter gebraten, mit Knoblauchbaguette ^{1,6,8,10a,13,}	13,90
Geröstetes Knoblauchbaguette ^{7,10a}	4,20
Rahmsüppchen mit frischen Kräutern vom eigenen Biokräutergarten und Croutons ^{1, 10a,11,13}	5,60
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^{1,7,10a}	5,80

GESUND & VITAMINREICH

Gemischter Salatteller ^{2,5,6,8,11,13,d} mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Kernen und Sprossen	6,80 / 5,20
Reichenauer Salatplatte ^{2,6,8,11,13,d} wahlweise mit:	
gebratenen Putenbruststreifen ^{8,11,d}	14,50
Scampi in Kräuterbutter (5 Stück) ^{3,6,8,11,12}	18,90
Rosa gebratenes Roastbeef (ca. 180g) ^{7,10a,d}	19,80

Für Um -und Nachbestellungen berechnen wir einen Aufpreis.



VEGETARISCHE GERICHTE

Indisches Gemüsecurry mit Kichererbsen und Basmatireis ^{1,4,5,9,11,13} vegan"	15,90
wahlweise mit:	
gebratenen Putenbruststreifen ^d	5,50
gebratenen Garnelen ¹²	7,50
Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Butterzwiebeln ^{7,10a,11,a,e}	12,90 / 10,80

GERBE KLASSIKER

Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Brie und Parmaschinken dazu Süßkartoffel-Pommes und buntem Salatteller ^{6,7,8,10a,10e,11,13,a,c,e}	22,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln Portweinjus und abgeschmälzten Käsespätzle ^{1,7,10a,11,13}	26,00 / 23,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat ^{7,8,10a,10e,11}	22,90 / 17,90
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, saisonalen Gemüsen und Ofenkartoffel mit Kräuterdip ^{1,11,13}	28,00 / 25,00

Für Um -und Nachbestellungen berechnen wir einen Aufpreis.



VESPERZEIT

"Gerbe Wurstsalat"

mit Emmentaler Käse, Essiggurke, Rote Zwiebeln,

Ei und Bauernbrot ^{6,7,8,10a,10c,11,a,b,c,e}

12,50 / 10,00

Saurer Käse mit Essig und Öl,

Rote Zwiebeln und Bauernbrot ^{6,7,8,10a,10c,11}

11,50

Russische Eier mit Fleisch- und Kartoffelsalat,

Räucherlachs und Bauernbrot ^{3,6,7,8,10a,10c,11,d}

11,90 / 9,50

Hausgemachte Fleischmaultaschen

mit Zwiebelschmälze und buntem Salat ^{1,6,7,8,10a,11,13,b,c}

16,50 / 12,90

Ein Paar geschlagene Bratwürste mit Bratensoße

gemischtem Salatteller und Bauernbrot

13,90

Ofenkartoffel mit Kräuterdip, Räucherlachs

und marinierten Blattsalaten ^{3,5,6,8,11}

14,90

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.**

Für Um -und Nachbestellungen berechnen wir einen Aufpreis.

Alle Preise in Euro * Kleine Portion

Peters

RESTAURANT

DER SÜSSE ABSCHLUSS

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

Dreifarbige Schokoladenmousse mit Sauerkirschragout ^{5f,7,11,13} 7,40

1 Kugel vom hausgemachten Sorbet (Sorten variieren)¹³ **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 französischen Käse

mit Feigensenf und Bauernbrot ^{5,8,10a,10c,11} 13,90



Für Um -und Nachbestellungen berechnen wir einen Aufpreis.

Alle Preise in Euro * Kleine Portion

Deklarationspflichtige Allergene

- 1) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 2) Weichtiere / Krebstiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)
- 3) Fisch und Fischerzeugnisse
- 4) Sesamsamen
- 5) Nüsse
 - a) Nüsse
 - b) Mandeln
 - c) Haselnüsse
 - d) Walnüsse
 - e) Pecannüsse
 - f) Pistazien
 - g) Cashew-Kerne
- 6) Soja und Sojaerzeugnisse
- 7) Eier und Eierzeugnisse
- 8) Senf und Senferzeugnisse
- 9) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 10) Glutenhaltiges Getreide
 - a) Weizen
 - b) Dinkel
 - c) Roggen
 - d) Gerste
 - e) Paniermehl
 - f) Hafer
- 11) Milch und Milcherzeugnisse
- 12) Krebstiere
- 13) Schwefeldioxid und Sulfide
- 14) Lupinen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- a) Phosphat
- b) Geschmacksverstärker
- c) Antioxidationsmittel
- d) Farbstoff
- e) Konservierungsstoffe
- f) Süßungsmittel
- g) koffeinhaltig
- h) chininhaltig

Gemäß der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission.