



## Empfehlungskarte

### VORSPEISE

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz/Kapern/Thunfischsoße/  
Rucola<sup>3,7</sup> 12,50

### SUPPE

Pfifferlingscremesuppe mit Pfifferlingswantan<sup>11,10a,13</sup> 9,20

### HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Kalbsfilet/Pfifferlinge/wilder Brokkoli/  
Kräuter Gnocchis<sup>1,7,10a,6,13</sup> 29,50

Sommerlicher Blattsalat/Himbeerdressing/gebratene Pfifferlinge<sup>5,8</sup> 16,50

Tagliatelle/Rahmpfifferlinge/gebackener Rucola<sup>7,10a,11,13</sup>  
(vegetarisch) 19,80

„Gerbe Burger“ 200g Beef/Allgäuer Bergkäse/Röstzwiebeln/  
Essiggurke/überbackene Weges mit Käsesoße<sup>10a,11</sup> 18,80

Seeteufelmedaillon/Pfifferlingsrisotto/Blumenkohlrösschen/  
Pfifferlingsschaum<sup>3,10a,11,13</sup> 26,50

Hausgemachte Krustentier-Ravioli/Kirschtomaten/  
Hummerschaum/Gemüwestreifen<sup>2,7,10a,11,13</sup> 23,90

### DESSERT

Beeren-Küchlein/Vanillecreme/Lavendeleis<sup>5f,7,11,10a</sup> 8,50



## Aperitif

Hausgemachter Zitronenmelisse-Minzsirup vom hauseigenen Kräutergarten

mit Soda, Sekt und Eiswürfel

5,90

## Getränkeempfehlung

### Weißburgunder QW trocken

Staatsweinkeller Meersburg, Baden

Exotik mit cremiger Textur und doch ein Kraftpaket

0,10 l

3,40

0,25 l

6,80

### Weisser Milan Weißwein Cuvee

QW trocken, Weingut Clauss, Bodensee-Baden

0,10 l

3,20

Eine Cuvee aus Grauburgunder, Sauvignon-Blanc

0,25 l

6,50

und Müller-Thurgau. In der Nase präsentiert sich

der Wein fruchtig, geprägt von typischen Aromen

der Sauvignon Blanc. Leicht der Gaumen, reife Säurestruktur

Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise für den Menschen geeignet, vorausgesetzt, dass er bei guter und schlechter Gesundheit sinnvoll und in rechtem Maße verwandt wird. (Hippokrates)



## VORSPEISEN UND SUPPEN

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

## GESUND & VITAMINREICH

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

**Für Um -und Nachbestellungen berechnen wir einen Aufpreis.**



## VEGETARISCHE GERICHTE

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

## GERBE KLASSIKER

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

**Für Um -und Nachbestellungen berechnen wir einen Aufpreis.**



## VESPERZEIT

"Gerbe Wurstsalat"

mit Emmentaler Käse, Essiggurke, Rote Zwiebeln,

Ei und Bauernbrot <sup>6,7,8,10a,10c,11,a,b,c,e</sup>

12,50 / 10,00

Saurer Käse mit Essig und Öl,

Rote Zwiebeln und Bauernbrot <sup>6,7,8,10a,10c,11</sup>

11,50

Russische Eier mit Fleisch- und Kartoffelsalat,

Räucherlachs und Bauernbrot <sup>3,6,7,8,10a,10c,11,d</sup>

11,90 / 9,50

Hausgemachte Fleischmaultaschen

mit Zwiebelschmälze und buntem Salat <sup>1,6,7,8,10a,11,13,b,c</sup>

16,50 / 12,90

Ein Paar geschlagene Bratwürste mit Bratensoße

gemischtem Salatteller und Bauernbrot

13,90

Ofenkartoffel mit Kräuterdip, Räucherlachs

und marinierten Blattsalaten <sup>3,5,6,8,11</sup>

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 <sup>5,10,11,13</sup> 6,20

Dreifarbige Schokoladenmousse mit Sauerkirschragout <sup>5f,7,11,13</sup> 7,40

1 Kugel vom hausgemachten Sorbet (Sorten variieren)<sup>13</sup> **vegan** 3,20

1 Kugel Mövenpick-Eis

Vanille <sup>7,11</sup> / Walnuss <sup>5,7,11</sup> / Schoko <sup>7,11</sup> / Erdbeere <sup>7,11</sup>

ohne Sahne 2,00

mit Sahne 2,50

## KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN

Eine Auswahl vom französischen Käse

mit Feigensenf und Bauernbrot <sup>5,8,10a,10c,11</sup> 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.