



Empfehlungskarte

Vorspeise

Rote Beete-Apfel Carpaccio mit Walnüssen und mariniertem Rucola 11,50

Suppe

Apfelschaumsüppchen mit Aufricht's Chardonnay und Pastinaken Chips 7,50

Hauptgerichte

Apfel-Himbeer-Mostbraten vom Bodensee Angus mit Apfelspitzkohl und hausgemachten Spätzle 26,50

Gebratenes Zanderfilet mit Meerrettichschaum
Rote Beete-Kartoffelpüree und Granny Smith Spalten 24,50

Risotto vom Carnaroli Reis mit Äpfeln, Walnüssen, getrockneten Tomaten und sautierten Pilzen (vegetarisch) 19,90

Gerbe Burger vom Allgäuer Bio Beef (200g) mit Spiegelei, Bacon, Blattsalat, Apfel Chutney dazu Wedges mit Trüffelmayonnaise (auch vegetarisch möglich) 18,80

Rosa gebratener Rücken vom Irischen Weidelamm mit Kräuterkruste, breite Speckbohnen und getrüffeltem Kartoffelgratin 29,50

Dessert

Apfel Tartlet mit Karamellcreme und Apfelsorbet 9,50



Aperitif

"**Mostspritzer**" Apfel/Himbeere/Tonic/geeiste Himbeeren/Apfelschnitz 5,90

Getränkeempfehlung

Rosewein QW trocken

Seegut Kress, Bodensee-Baden

Ein herausfordernder, trockener See-Rose mit

hohem Bekanntheitsgrad! ausdrucksstarker, 0,10 l 3,20

rassiger Rose mit Duft von Rosen und Beeren 0,25 l 6,40

Primitivo Puglia IGT Meridi

Ambre Vini, Apulien-Italien

Intensive Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche. 0,10 l 3,00

Ätherisch-würzige Noten von Rosmarin 0,25 l 5,00

**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 ^{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.