



Empfehlungskarte

Vorspeise

Feldsalat/Speck/Croutons/Kartoffeldressing^{5,8,10a} 9,50

Terrine vom Rehbock/Feldsalat/Sauce Cumberland^{10a,11,13} 13,90

Suppe

Maronensuppe/Geräucherte Entenbrust/Sherry/Thymian^{11,13} 9,50

Hauptgerichte

Wolfsbarsch/Tomatenfenchel/Sepia Spaghettini/Safran^{1,3,10a} 24,50

Rehragout/Haselnusspätzle/Rosenkohl/Preiselbeerbirne^{5c,7,10a,13} 25,80

Bodensee Angus Steak (ca.300g) am Knochen gereift/buntes
Gemüse/Rosmarin Kartoffeln/Cafe de Paris Butter^{11,13} 38,50

Gerbe Burger 200g/gebratene Kaki/Kräuterseitlinge/Rotkraut/
Bergkäse/Grand Berry Soße/bunte Pommes frites^{4,10a,11,13} 19,80

Brust und Keule von der Ente/Orangen Jus/ Apfelrotkraut/
mini Brezen Knödel^{1,7,11,13} 28,50

Kalbsfilet/gebratene Entenstopfleber/Kartoffelbaumkuchen/
getrüffelter Rahmkohlrabi^{1,7,10a,11,13} 32,50

Dessert

Lebkuchen Creme Brulee/Zwetschgenragout/Bratapfelsorbet^{7,11,13} 9,50



Aperitif

Martini Rot/Tonic Water/Orange/Rosmarin 5,90

Getränkeempfehlung

Weißburgunder QW trocken

Staatsweinkeller Meersburg, Baden 0,10 l 3,00

Exotik mit cremiger Textur und doch ein Kraftpaket 0,25 l 5,90

Vertuno Chianti Riserva trocken, Panizzi

Ein Sangiovese mit einer hellen roten Farbe und

Und ausgeprägten Struktur. Sein hoher Säuregehalt

und griffiges Tannin machen ihn zu einem 0,10 l 4,60

lagerfähigen Wein 0,25 l 9,50

**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.