



Empfehlungskarte

Vorspeise

Rinder Tatar/Eigelb/Kapern/Wildkräuter/Crostini^{6,7,8,10a} 16,50

Suppe

Klare Ochsenschwanzsuppe
Sherry/Ravioli/Gemüwestreifen/Thymian^{1,7,10a,13} 12,90

Hauptgerichte

Geschnitzelte Kalbsleber/Karotte/Kartoffelpüree/Fingermöhre^{1,6,11,13} 24,90

Rosa gebratene Medaillons vom Reh/Rehjus/Wilder Brokkoli/
Haselnussspätzle^{1,6,7,10a,5c,13} 26,80

Bodensee Angus Steak vom Hof Koros aus Bodolz (ca.300-350g)
Kräuterbutter/Kroketten/Grillgemüse^{7,10a,11} 34,50

Auf der Haut gebratenes Skrei Filet (Winterkabeljau)
Champagner-Rahmsauerkraut/Petersilienkartoffeln^{3,11,13} 24,90

Belugalinsenragout/Tomaten/Parmesan/Thai Spargel/
Granatapfel/Rucola/Trüffelschaum^{1,11,13} 21,50

Dessert

Tiramisu/Bisquit/Kaffee/Mascarpone^{7,10a,11} 8,20



Aperitif

Pampelle/Soda/Sekt/Orange 5,90

Getränkeempfehlung

Weisser Milan Weißwein Cuvee

QW trocken, Weingut Claus, Bodensee-Baden

Eine Cuvee aus Grauburgunder, Sauvignon-Blanc und Müller-Thurgau

In der Nase präsentiert sich der Wein fruchtig frisch, geprägt von typischen Aromen des Sauvignon Blanc. Leicht der Gaumen, mit frischer Säurestruktur

0,10 l 3,20

0,25 l 5,90

Primitivo Puglia IGT Meridi

Ambre Vini, Aqulien-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}	4,50
Rahmsüppchen mit frischen Kräutern vom eigenen Biokräutergarten und Croutons ^{1, 10a,11,13}	6,20
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^{1,7,10 6,2}	6,40

GESUND & VITAMINREICH

Gemischter Salatteller ^{2,5,6,8,11,13,d} mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Kernen und Sprossen	7,90 / 5,80
Reichenauer Salatplatte ^{2,6,8,11,13,d} wahlweise mit:	
gebratenen Putenbruststreifen ^{8,11,d}	16,50
Scampi in Kräuterbutter (5 Stück) ^{3,6,8,11,12}	21,90
Rosa gebratenes Roastbeef (ca. 180g) ^{7,10a,d}	22,90
Gebratene Krautkräpfen (2 Stück) ^{10a,13}	17,50



VEGETARISCHE GERICHTE

Indisches Gemüsecurry mit Kichererbsen
und Basmatireis ^{1,4,5,9,11,13} **vegan**" 17,90

wahlweise mit:

gebratenen Putenbruststreifen ^d 5,80

gebratenen Garnelen ¹² 7,90

Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse,
abgeschmälzt mit Butterzwiebeln ^{7,10a,11,a,e} 13,90 / 11,80

"Italien Pasta Bowl" mit Tagliatelle, getrockneten Tomaten
gebratenem Gemüse, gerösteten Pinienkernen, Grana Padano
gebackenem Rucola und Kräuter Pesto ^{10a,5,11} 19,50

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} 24,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln
Portweinjus und abgeschmälzten Käsespätzle ^{1,7,10a,11,13} 28,50 / 25,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat ^{7,8,10a,10e,11} 24,90 / 18,90



Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,
saisonalen Gemüsen
und Ofenkartoffel mit Kräuterdip ^{1,11,13} 30,50 / 27,00

Peters Pullet Beef Burger vom Allgäuer Rind im Sesam Bun
Blattsalat, Tomate, Gurke und BBQ Soße, dazu Wedges und
Kräuter Soucreme ^{1,4,10a,6,11} 17,80

VESPERZEIT

"Gerbe Wurstsalat"
mit Emmentaler Käse, Essiggurke, Rote Zwiebeln,
Ei und Bauernbrot ^{6,7,8,10a,10c,11,a,b,c,e} 12,90 / 10,50

Russische Eier mit Fleisch- und Kartoffelsalat,
Räucherlachs und Bauernbrot ^{3,6,7,8,10a,10c,11,d} 12,90 / 10,50

Hausgemachte Fleischmaultaschen
mit Zwiebelschmälze und buntem Salat ^{1,6,7,8,10a,11,13,b,c} 17,90 / 14,90

Ofenkartoffel mit Kräuterdip, Räucherlachs
und marinierten Blattsalaten ^{3,5,6,8,11} 16,50

**Bitte beachten Sie, dass wir für Um - Nach oder
Extrabestellungen einen Aufpreis verlangen.**

Peters

RESTAURANT

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{5,10,11,13}	7,20
Dreifarbige Schokoladenmousse mit Sauerkirschragout ^{5f,7,11,13}	7,90
Gebackene Apfelküchle mit Vanillesoße und Walnusseis ^{5df,7,11}	8,50
1 Kugel vom hausgemachten Sorbet (Sorten variieren) ¹³ vegan	3,50
1 Kugel Mövenpick-Eis	
Vanille ^{7,11} / Walnuss ^{5,7,11} / Schoko ^{7,11} / Erdbeere ^{7,11}	
ohne Sahne	3,00
mit Sahne	3,80

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN

Eine Auswahl vom französischen Käse mit Feigensenf und Bauernbrot ^{5,8,10a,10c,11}	14,50
--	-------



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.