

Peters

RESTAURANT

Empfehlungskarte

Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet/Rucola/Parmesan/Kirschtomate ^{8,5g}	15,90
Blattsalate/Walnuss-Sherry Dressing/sautierte Pfifferlinge ^{5g,8,13}	12,50

Suppen

Pfifferlingrahmsüppchen/Einlage/Gartenkräuter ^{11,13}	7,20
„Gazpacho Andaluze“/Paprika/Gurke/Croutons ^{10a,11,13}	6,20

Hauptgerichte

Bachsaiibling im Ganzen gebraten/Mandelbutter/Blattsalate/ Knoblauchbaguette ^{3,5b,6,8,10a}	28,00
Filet vom Wolfsbarsch/Sommergemüse/Pesto/Kräuter Schmand/ gebackene Minikartoffeln ^{3,5a,10,11,13}	27,50
Kalbsrückensteak/Trüffel/Rahmpfifferlinge/Tagliatelle ^{1,7,11,13}	33,00
Rahmpfifferlinge/Gartenkräuter/geschmelzte Bergkäseserviettenknödel ^{7,10a,11,13}	21,00
Entrecote rosa gebraten/Zitronenthymianschaum/buntes Tomatenragout/ Rosmarinkartoffeln ^{1,11,13}	32,00

Dessert

Marinierte Sommerbeeren/Grumble/Orangen-Grand Manier-Parfait ^{5f,7,10a,11,13}	8,50
---	------



Aperitif

Hugo mit hausgemachten Holunderblütensirup	7,20
Hausgemachter Zitronenmelisse-Minzsirup vom eigenen Kräutergarten mit Sekt aufgegossen	5,90

Getränkeempfehlung

2023 Sauvignon Blanc Reserve vom Weingut Clauß

Schon in der Nase ist klar: Das ist ein Sauvignon Blanc und zwar vom Feinsten.

Da sind die typischen Aromen von Stachelbeere, Zitronengras und grüner Paprika. Dasselbe findet sich am Gaumen, dazu dezente Würze, die vom 20-prozentigen Ausbau im Tonneau herrührt. Dieser Wein ist ein wahrer Alleskönner.

0,25 l 8,40

0,7l 24,00

Rosewein QW trocken

Seegut Kress, Bodensee-Baden Ein anspruchsvoller, trockener Seerosenwein mit hohem Beliebtheitsgrad. ausdrucksstarker, rassiger Rosé

mit

dem Duft von Rosen und Beeren.

0,25l 6,40

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

Avocado aus dem Ofen mit Schrimps, Frischkäse, Kräutern, Parmesan und Pinienkernen gefüllt, dazu Blattsalate ^{2,5a,6,8,11}	13,90
Riesengarnelen, 4 Stück, in Kräuterbutter gebraten, mit Knoblauchbaguette ^{1,6,8,10a,13,}	14,90
Geröstetes Knoblauchbaguette ^{7,10a}	4,60
Rahmsüppchen mit frischen Kräutern vom eigenen Biokräutergarten und Croutons ^{1, 10a,11,13}	6,40
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^{1,7,10 6,2}	6,50

GESUND & VITAMINREICH

Gemischter Salatteller ^{2,5,6,8,11,13d} mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Kernen und Sprossen	8,20 / 5,90
---	-------------

Reichenauer Salatplatte^{2,6,8,11,13d} wahlweise mit:

gebratenen Putenbruststreifen ^{8,11d}	17,50
Scampi in Kräuterbutter (5 Stück) ^{3,6,8,11,12}	22,50
geröstetem Knoblauchbaguette ^{10,11}	18,50
gebratenen Kräuterseitlingen	20,50
gebratenem Roastbeef	22,50



VEGETARISCHE GERICHTE

Thaicurry mit Gemüse, Kichererbsen und Basmatireis ^{1,13} vegan	19,50
Gnocchi mit jungem Spinat, Kirschtomaten, Pinienkernen und Ziegenkäse ^{5a,7,10a,11,13}	20,50
Süßkartoffel-Linsentaler mit Spinatragout und Cashewkern-Dip ^{5bg,13} vegan	17,50
"Vegi Burger" : Rustica Bun, Cornflakes-Mais Petty, Radieschen, Kräuterseitlinge, Spiegelei, Rucola, Avocado dazu Wedges mit Kräuterdip ^{7,10a,11}	18,50

GERBE KLASSIKER

Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Brie und Parmaschinken dazu Süßkartoffel-Pommes und buntem Salatteller ^{6,7,8,10a,10e,11,13ace}	26,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln Portweinjus und abgeschmälzten Käsespätzle ^{1,7,10a,11,13}	31,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat ^{7,8,10a,10e,11}	27,00
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, saisonalen Gemüse und Ofenkartoffel mit Kräuterdip ^{1,6,11,13}	33,00



"Gerbe Burger": Rustica Bun, Roastbeef,
Garnelen, Rucola, Parmesan, Gurke, Tomate
und Cocktailsoße, dazu Süßkartoffel Pommes^{2,11,13} 22,50

Pullet Beef Burger vom Allgäu Rind im Rustica Bun
Blattsalat, Gurke, Tomate und BBQ-Teriyaki Soße, dazu
Wedges mit Kräuterdip^{6,11,13} 19,50

VESPERZEIT

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

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

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

1 Paar geschlagene Bratwürste mit Bratensoße,
Bauernbrot und buntem Salat^{1,8,11,13} 14,50

Räucherlachs mit Honigsenfsoße, marinierten Blattsalaten
und Ofenkartoffel mit Kräuterdip^{3,5ag,6,8,11,13} 16,90



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

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}	8,90
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
--	-------

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.