

# Peters

RESTAURANT

## Empfehlungskarte

### Vorspeise

Vitello Tonnato/Thunfischsoße/Kapern/Limette/Friese/Rucola <sup>1,13</sup>	15,90
Blattsalate/Walnuss-Sherry Dressing/gebratene Pfifferlinge <sup>5g,8,1</sup>	11,90

### Suppen

Paprika-Kokossuppe/Mango-Zucchini ragout <sup>13</sup>	6,50
Pfifferlingrahmsuppe/Einlage/Gartenkräuter <sup>11,13</sup>	7,20

### Hauptgerichte

Thunfischsteak im Sesammantel/Asiagemüse/Chia- Basmatireis <sup>3,4,6,13</sup>	35,00
Buttermakrele/Pesto/Junglauch/Tomaten-Orangerisotto <sup>3,5d,10a,11,13</sup>	28,50
Rinderrücken rosa gebraten/alter Balsamico/Kirschtomaten/ Rucola/Parmesan/Olivenöl/Rosmarinkartoffeln <sup>11,13</sup>	29,00
Rehrücken/Wacholder-Limonensoße/wilder Brokkoli/ gebackene Kartoffelkräpfen <sup>1,7,10a,11,13</sup>	32,00
Rahmpfifferlinge/Gartenkräuter/Trüffelöl/Tagliatelle <sup>7,11,13</sup>	21,00
Gefüllte Kalbsleber/Zitrone/Knoblauch/Petersilie/ Portweinjus/Zucchini/Polenta <sup>1,7,10a,11,13</sup>	29,50

### Dessert

Zwetschgentraum im Gläsle/Zwetschgen/Grumble/ Frischkäse-Mascarponecreme <sup>5f,7,10a,11,13</sup>	7,80
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	------



## Aperitif

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

## Getränkeempfehlung

### **2021 Feudo Arancio Rosso Terre Siciliane**

Ein bezaubernder, gut strukturierter Wein, geboren aus der Mischung aus dem international bekannten Syrah mit der sizilianische Nero d'Avola. Die fruchtigen Noten von Brombeere, Himbeere und Kirsche verschmelzen mit Anklängen von Tabak und Vanille, die durch die Reifung im Holz entstehen.

0,25l 6,50

### **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 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 <sup>2,5a,6,8,11</sup>	13,90
Riesengarnelen, 4 Stück, in Kräuterbutter gebraten, mit Knoblauchbaguette <sup>1,6,8,10a,13,</sup>	14,90
Geröstetes Knoblauchbaguette <sup>7,10a</sup>	4,60
Rahmsüppchen mit frischen Kräutern vom eigenen Biokräutergarten und Croutons <sup>1, 10a,11,13</sup>	6,40
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle <sup>1,7,10 6,2</sup>	6,50

## GESUND & VITAMINREICH

Gemischter Salatteller <sup>2,5,6,8,11,13d</sup> mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Kernen und Sprossen	8,20 / 5,90
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

### **Reichenauer Salatplatte**<sup>2,6,8,11,13d</sup> wahlweise mit:

gebratenen Putenbruststreifen <sup>8,11d</sup>	17,50
Scampi in Kräuterbutter (5 Stück) <sup>3,6,8,11,12</sup>	22,50
geröstetem Knoblauchbaguette <sup>10,11</sup>	18,50
gebratenen Kräuterseitlingen	20,50
gebratenem Roastbeef	22,50



## VEGETARISCHE GERICHTE

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

## GERBE KLASSIKER

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



**"Gerbe Burger"**: Rustica Bun, Roastbeef,  
Garnelen, Rucola, Parmesan, Gurke, Tomate  
und Cocktailsoße, dazu Süßkartoffel Pommes<sup>2,11,13</sup> 22,50

Pullet Beef Burger vom Allgäu Rind im Rustica Bun  
Blattsalat, Gurke, Tomate und BBQ-Teriyaki Soße, dazu  
Wedges mit Kräuterdip<sup>6,11,13</sup> 19,50

## VESPERZEIT

**"Gerbe Wurstsalat"**  
mit Emmentaler Käse, Essiggurke, Roten Zwiebeln,  
Ei und Bauernbrot<sup>6,7,8,10a,10c,11,a,b,c,e</sup> 12,90

Russische Eier mit Fleisch- und Kartoffelsalat,  
Räucherlachs und Bauernbrot<sup>3,6,7,8,10a,10c,11d</sup> 12,90

Hausgemachte Fleischmaultaschen  
mit Zwiebelschmälze und buntem Salat<sup>1,6,7,8,10a,11,13bc</sup> 17,90

1 Paar geschlagene Bratwürste mit Bratensoße,  
Bauernbrot und buntem Salat<sup>1,8,11,13</sup> 14,50

Räucherlachs mit Honigsenfsoße, marinierten Blattsalaten  
und Ofenkartoffel mit Kräuterdip<sup>3,5ag,6,8,11,13</sup> 16,90



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

#### **DER SÜSSE ABSCHLUSS**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>5,10,11,13</sup>	7,20
Dreifarbige Schokoladenmousse mit Sauerkirschragout <sup>5f,7,11,13</sup>	7,90
Gebackene Apfelküchle mit Vanillesoße und Walnusseis <sup>5df,7,11</sup>	8,90
1 Kugel vom hausgemachten Sorbet (Sorten variieren) <sup>13</sup> <b>vegan</b>	3,50
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	3,00
mit Sahne	3,80

#### **KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN**

Eine Auswahl vom französischen Käse mit Feigensenf und Bauernbrot <sup>5,8,10a,10c,11</sup>	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.