

LUNCH MENU

Oliven, Grissini, Parmigiano	ⓧ		10 €
Pinsa Bianchi			
Herbsttrüffel, Fontinakäse, Ricotta	ⓧ		22 €
<hr/>			
Kürbis Ingwer Suppe			
Kokos, Vadouvan	ⓧ VEGAN		10 €
Reichenauer Herbstbowl			
Blattsalate, Rotkraut, Radieschen, Granatapfel	ⓧ VEGAN		13 €
- im Ofen gebackener Hokkaidokürbis	ⓧ VEGAN		+ 3 €
- gebratene Garnelen			+ 8 €
Burrata			
Babyspinat, Feigen, Pekannüsse	ⓧ		18 €
- geräucherter Hegau Schinken			+ 4 €
Salat niçoise			
Thunfisch kurz angebraten, Wachteleier			
Oliven, Bohnen			22 €
<hr/>			
Spaghetti aglio olio e pepperoncino			
Parmesan, Chili, Knoblauch	ⓧ	13 €	16 €
- gebratene Garnelen		18 €	24 €
Moules frites			
Miesmuscheln, Müller-Thurgau, Pommes			24 €
Steinpilz Tortelloni			
Waldpilze, Radicchio, Haselnüsse	ⓧ	21 €	25 €
<hr/>			
Bergforelle			
Meerrettich, Risotto, Petersilie			26 €
Mango Fisch Curry			
Zuckerschoten, Paprika, Jasminreis			28 €
Wiener Schnitzel			
Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites			29 €
Rinderfilet dry aged		160 g / 250 g	40€ 54 €
Reichenauer Gemüse, Pommes frites			
Schalottenjus, Café de Paris Butter oder Kräuterbutter			

Bitte erfragen Sie bei kulinarischen Unverträglichkeiten die Allergene bei unseren fachlich geschulten Mitarbeitern
 Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer