

## LUNCH MENU

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