

K l a s s i k e r

Hausgemachter Wildburger

mit Tomate, knusprigem Speck, Röstzwiebeln und Käse an pikantem Dip
dazu servieren wir Kartoffelecken

€ 15,50

Geschmorte Kalbsbäckchen

an Thymiansauce, Püree von grünen Erbsen und Rosmarinkartoffeln

€ 19,00

Gieschens Teller

Verschiedene Medaillons mit gebackenen Zwiebeln und sautierten Pilzen und
Pfannengemüse an Rotweinjus und Bratkartoffeln

€ 19,50

Rumpsteak vom Grill

mit geschmorten rosa Champignons und Butterbohnen
an einer Rotwein-Schalottensauce und gebackenen Kartoffelecken

€ 22,50

Gebratener Wildschweinerücken

unter einer Bärlauchkruste
an einem Risotto von gelben Linsen und ausgesuchten Rosmarinkartoffeln

€ 22,50

M a t j e s

Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken

in einer feinen Sahnesauce

€ 12,00

Matjesröllchen in einer Currymarinade

an Salat von Roter Beete dazu reichen wir Bratkartoffeln

€ 13,50

Panierte Matjesfilets in Butter gebraten

mit roten Zwiebelringen und Sauce Remoulade

€ 14,00

Achimer Pannfisch

Feinstes Matjesfilet auf Bratkartoffeln und Senfsauce in der Pfanne serviert

€ 14,00

Variation vom Matjes

Eine Zusammenstellung unserer Matjesspezialitäten

€ 15,00

**Zu allen Matjesgerichten servieren wir wahlweise
Schnittlauchkartoffeln oder Bratkartoffeln**

Suppen / Vorspeisen

Cremesüppchen von der Tosacanatomate
mit Basilikum
€ 6,00

Schaumsüppchen von Karotte und Orange
mit Ingwer
€ 6,50

Kaltschale von der Wassermelone
mit Erdbeeren, Zitrone und Minze
€ 6,00

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan
€ 12,50

Salat von Matjes
mit roter Beete und Zwiebellauch
€ 10,50

Babygambas „al ajilio“
mit Knoblauch in schäumendem Olivenöl,
dazu ofenfrisches Baguette
€ 12,50

F i s c h

Riesenspirelli an Trüffelsahne
mit gebratenen Lachsbonbons,
Kirschtomaten und grünem Spargel
€ 16,00

Ganze Scholle
in schäumender Butter gebraten
serviert mit Salzkartoffeln und Gurkensalat
€ 19,00

Gebratenes Bodensee-Zanderfilet
an Safran-Vanilleschaum, gedünstetem Spitzkohl und hausgemachten Bandnudeln
€ 20,00

V e g e t a r i s c h / V e g a n

Veganes Kartoffeltürmchen

mit knusprigen Rösti und
tomatisiertem Gemüseragout

€ 12,00

Schafkäse mit Lauchgemüse aus dem Ofen

dazu Fruchtsenf, Balsamicoglacé und Baguette

€ 12,00

Flammkuchen Carprése

belegt mit Tomate, Mozzarella
und frischem Basilikum

€ 12,00

K l e i n e r H u n g e r

Gefüllte Ravioli

mit Pecorino, Feige und Senf in leichter Sahneglacé, an Parmesan und Walnüssen

€ 12,50

Wildbratwürste

serviert mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

€ 12,50

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade

€ 12,50

D e s s e r t

Yoghurteis im Knuspermantel

auf einem Fruchtspiegel

€ 7,00

Hausgemachtes Vanilleeis

an Salat von Erdbeeren und Minze

€ 7,00

Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Vanilleeis

€ 9,00