



GRÜNER BAUM

## Provisorische Speisekarte

### Vorspeisen

	Mini	groß
Petrusteller verschiedene Vorspeisen aus Bodenseefischen und Hörisalaten	13,50€	/ 17,50€
Tomatensalat, mit Kaviar d'Aubergine, und Höriartischocke Heggelbacher Frischkäse	13,50€	/ 17,50€
Tafelspitzcarpaccio mit Zwiebeln und Hörisalaten	13,50€	/ 17,50€
Gemischter Salat	6,50€	/ 10,50€
Bodenseefischsuppe mit Röstbrot, Sauce Rouille und geriebenem Käse	9,50€	/ 13,50€
Flädlesuppe mit Kräuterbrot	6,50€	/ 10,50€

### Fischgerichte

Felchen- oder Saiblingsfilet -je nach Fang- mit Gemüse garnitur und Berner Rösti	19,50€	/ 24,50€
Kretzerfilet in Mandelbutter mit Dampfkartoffeln	22,00€	/ 26,00€
Hechtklößchen auf Blattspinat in Weißweinsauce, dazu Kartoffeln	19,50€	/ 24,50€
Lachsforellenfilet in Weißweinsauce auf Blattspinat und Kartoffeln	19,50€	/ 24,50€
Bodensee Aal gebraten in Salbeibutter mit Dampfkartoffeln	21,00€	/ 26,00€
Portionsfische je nach Fang Felchen, junger Hecht, Karpfen oder Trüsche gebraten oder Blau mit Dampfkartoffeln	ab 24,00€	
Mooser Fischtopf die Bodenseebouillabaise mit Sauce Rouille, Röstbrot und geriebenem Käse	27,00€	

Bitte beachten Sie unser Angebot an Fischgerichten aus dem Tagesfang auf den Tafeln

### Für unsere kleinen Gäste

Portion Spätzle mit Champignon-Rahmsauce	6,50€
Rahmschnitzel mit Spätzle	11,50€
Seeknusperle mit Pommes	12,50€



GRÜNER BAUM

## Provisorische Speisekarte

### Hauptgerichte

Schweinefilet in Champignonsrahm mit Knöpfle	18,50€ / 22,50€
Rumpsteak vom heimischen Rind mit Pfeffersauce, Kräuterbutter und Berner Rösti	19,50€ / 24,50€
Minutensteak vom heimischen Rind mit Kräuterbutter, Bülle Chutney und Pommes	19,50€ / 24,50€
Moosersalat verschiedene Hörisalate mit wahlweise Filetspieß, Fischfilet nach Fang oder gebratenem Ziegenkäse vom Höchsten	17,00€
Höriteller verschiedene Hörigemüse mit wahlweise Filetspieß, Fischfilet nach Fang oder gebratenem Ziegenkäse vom Höchsten	18,00€

### Dessert

Gereifter Käse von der Hofkäserei Heggelbach und der Ziegenkäserei vom Höchsten mit Bülle-Chutney	9,50 €
Schokoterrine mit Aprikosen und Beeren	8,50€
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	8,50€
Zweierlei Sorbet von Streuobst und Gartenbeeren	8,50€
Hausgemachte Meringue mit Vanilleeis und heißer Schokoladensauce	7,50€
Creme Catalane mit frischen Beeren und Sommerfrüchten	9,50€
Gourmetkaffee, Espresso mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €

### Unsere Aperitif

<b>Winzersekt</b> Hausmarke aus Flaschengärung Riesling Markgräflerland 0,1l 6,00€	<b>Kir Royale</b> Der Klassiker aus Frankreich Winzersekt mit Cremè de Cassis 0,1l 6,70€	<b>Pinot Rosé Sekt</b> Weingut Clauß 0,75l Flasche 48,00€
<b>Sherry</b> trocken oder medium 5cl 4,50€	<b>Birnoh Bodenseeportwein</b> Aus dreierlei Birnen 16% alc. Streuobstmosterei Stahringen 4 cl 6,50€	<b>Charly-Bodensee Sherry</b> Weingut Hans Rebholz/Liggeringen 5 cl 6,50€
<b>Rosen Hugo</b> Alkoholfreier Sekt, Rosensirup, gefrorene Beeren 0,2l 7,50€	<b>Prisecco</b> Alkoholfreier Sekt aus Streuobstäpfeln und Birnenmost 0,1l 6,00€	<b>Campari</b> mit Soda oder Orangensaft 4cl 4,50€