

# Saisonales

VON 11:30 BIS 13:45 UND 18:00 BIS 21:45 UHR

FÜR DIE SUMME AN MEHRLEISTUNGEN FÜR GÄSTE UNSERES RESTAURANTS  
(JOURGEBÄCK, AUFSTRICH, TISCHDECKE, MUNDSEKVIETTE, ...)  
ERHEBEN WIR EIN COUVERT/GEDECK ÜBER € 2,-- PRO PERSON.

EINE AUFSTELLUNG DER INKLUDIERTEN LEISTUNGEN SOWIE WEITERE INFOS  
FINDEN SIE AUF DEN TISCHKÄRTCHEN ODER VON UNSEREN SERVICEMITARBEITERN.

FOR THE SURPLUS SERVICE (COVER) IN OUR RESTAURANT  
WE TAKE THE LIBERTY TO CHARGE A SMALL REMUNERATION OF € 2,-- PER GUEST.

## Auftakt introduction

FÜR EINEN GELUNGENEN EINSTIEG EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSER ARRANGEMENT.  
DIESES ERHALTEN SIE AUF BESTELLUNG ZUSÄTZLICH ZUM STANDARD-GEDECK.

AS AN IDEAL CULINARY START, WE RECOMMEND YOU THE FOLLOWING OPTION:

DOGANA ARRANGEMENT ..... 8,90  
HAUSAPERITIF NACH WAHL • GRUSS AUS DER KÜCHE  
KLEINE AUFMERKSAMKEIT ZUR RECHNUNGSLEGUNG

DOGANA ARRANGEMENT  
HOUSE APERITIF • AMUSE BOUCHE • SMALL GIVE-AWAY

## Aus der Bodenseeregion recommended dishes

SPARGELCREMESUPPE ..... 8,80  
SAUTIERTE SPARGELSPITZEN

ASPARAGUS CREAM SOUP  
SAUTEED ASPARAGUS TIPS

~ ~ ~

MARINIERTE SPARGELSPITZEN ..... 16,80  
AN FEIGEN-SENF VINAGRETTE • POCHIERTES EI • ZUPFSALAT

ASPARAGUS SALAD  
FIG AND MUSTARD VINAGRETTE • POACHED EGG • LETTUCE LEAVES

~ ~ ~

STANGENSPARGEL  
GRÜN | WEISS | GEMISCHT ..... 25,80  
MIT SALZKARTOFFELN UND SERVIERT NACH WAHL MIT:  
SAUCE HOLLANDAISE | BRAUNER BUTTER | POLNISCHE ART

*Wir empfehlen dazu:*

KLEINES RINDERFILET ~ 100 GRAMM ..... 18,80  
STÜCK RIESENGARNELE ~ 50 GRAMM ..... 8,60

ASPARAGUS SPEARS FROM REGIONAL FARMING  
GREEN | WHITE | MIXED  
SERVED WITH BOILED POTATOES AND ONE OF THE FOLLOWING OPTIONS:  
SAUCE HOLLANDAISE | BROWN BUTTER  
POLAND STYLE (CHOPPED EGG AND BREADCRUMBS)

*our recommendation:*

SMALL BEEF FILET or BLACK TIGER PRAWN  
(SURCHARGE APPLIES)

~ ~ ~

COUPE ROMANOFF ..... 8,90  
VANILLEEIS MIT WARMEM RAGOUT AUS FRISCHEN ERDBEEREN

COUPE ROMANOFF  
VANILLE ICE CREAM WITH LUKEWARM RAGOUT OF STRAWBERRIES