

*Frisch aus der Kombüse:*

## *Speisen & Getränke*

**„We luv springtime.“**

Endlich. Der Frühling ist da. Mit seinen Farben, seinen Launen und all seinen sonstigen leckeren Zutaten. Ob Salate oder Tomaten, Bärlauch, Sauerampfer und Spinat, Spargel, Rhabarber oder Erdbeeren – alles frisch. Und auch auf unserer Karte zu finden. Hier kommt Ihr hoffentlich alle auf Eure Kosten.

Die Idee hinter unserer Küche: Vielfalt statt Einfachheit. Das hilft ja bekanntlich auch jenseits des Tellerrands. Getreu diesem Motto bekommt Ihr bei uns eine Auswahl ehrlicher Gerichte mit regionalem Bezug und dem besonderen Etwas. Zum Kombinieren, Probieren oder Teilen. Dabei frisch, bunt und... natürlich lecker. We hope you luv it.

**Herzlich willkommen und schön, dass Ihr da seid.**



## *Geht immer: Lecker Süßes.*

### **ein Becher Deyer's Hofeis aus Mühlingen bei Stockach**

Schokolade, Vanille, Haselnuss, Joghurt (MI)\*  
Limette-Minze, Erdbeer-Sorbet, Mango-Sorbet,  
Zitronen-Sorbet

3,30 €

### **Lindas hausgemachter Kuchen**

(wechselndes Angebot)  
(GL, Ei, MI)\*

4,00 €

### **hausgemachte Zucchini-Brownies mit Walnüssen**

(Ei, MI, SC, GL)\* (pro Stück)

2,50 €

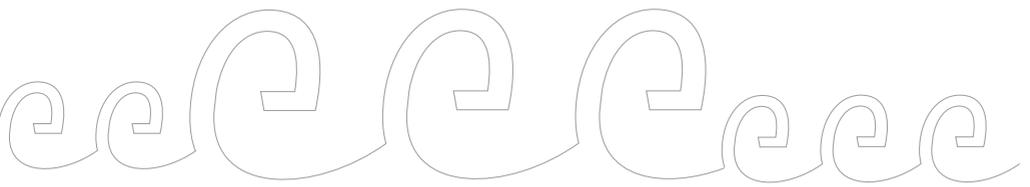
### **Sahne**

(MI)\*

1,00 €

\*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

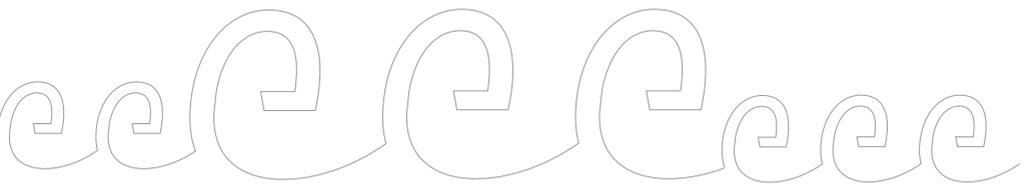
*Lecker Süßes*



*Mittagstisch*

*12 - 14 Uhr*





*Tapas gibt's ab  
17:30 Uhr*



*Vielfalt statt Einfalt*

## *Regionale Tapas*

Unser Gastronomiekonzept fußt auf „regionalen Tapas“, also kleinen, regionalen Speisen, die miteinander kombiniert und gerne in der Gruppe geteilt werden können. Klein aber oho, denn manches ist durchaus üppiger als es aussieht.

Daher empfehlen wir für eine Person zwei bis maximal drei Tapas. Wie Ihr sie kombiniert, bleibt natürlich Euch überlassen. Zudem kann ja auch ganz einfach nachbestellt werden

**Denn teilen verbindet – besonders, wenn’s schmeckt.**



## *Saisonale Tapas (bis Mitte Juni)*

### **Spargelsalat à la luv – Baden meets Chevalier d'Albignac**

Weißer Spargel mit Linzgau-Knoblauchbriegel und Wacholderschinken (von fairfleisch) an hausgemachter Zwiebelvinaigrette (GL, SW, SF, SL, SO, 3, 8)\*

14,80 €

### **Spargel-Kirschtomaten-Pfännchen – ein Gruß vom Bodensee in die Normandie**

Weißer Spargel an hellem und dunklem Balsamico, mit Kirschtomaten und selbstgemachter Sauce à la hollandaise (EI, MI, SL, SO, SE, SC, 1, 2)\*

13,80 €

### **Rhabarber-Ziegenkäse-Risotto – Ciaron haut Capra und Knöterich in die Pfanne**

Rhabarber, Ziegenfrischkäse und Parmesan treffen auf Risottoreis und frisch gepflückten Sauerampfer (MI, V)\*

14,30 €

\*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

# *Regionale Tapas*

## Kalte Tapas

### **Knackiger Frühlingssalat**

mit verschiedenen Blattsalaten, Apfel, Kresse und wahlweise hausgemachtem Buttermilchdressing oder Zwiebelvinaigrette (MI, SF, 2, V)\*

7,80 €

### **Bunter Blattsalat**

mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkost der Saison, Kresse und wahlweise hausgemachtem Buttermilchdressing oder Zwiebelvinaigrette (MI, SF, SL, 2, V)\*

7,80 €

### **Hurra: Tartar – frisches Fischtartar mit knusprigem Knäckebrot**

an Citrusdressing, Knoblauch, Pimientos, Ringelbeete, Dill und unserem hausgemachtem Knäckebrot (FI, GL, SF, SO, SL, SE, SC, 2, V)\*

16,80 €

### **Feines Mousse von der Räucherforelle**

mit Kresse und Brot von der Land-Bäckerei Baader aus Frickingen (GL, EI, MI, LU, FI, SC, V)\*

8,50 €

### **Gemüsequiche**

mit weißen Zwiebeln, Spargel, Paprika, Zucchini, Erbsen, Kresse und unserer Kräuter-Crème fraîche (GL, EI, MI, SL, SE, ER, SC, SF, V)\*

9,50 €

### **Popcorn-Tofu auf Spinat-Humus mit Brot**

fröhliche Kichererbsen, Tahini, Spinat, weiße Zwiebeln, Tofu und Knoblauch mit Brot von der Land-Bäckerei Baader aus Frickingen (SE, SL, SJ, ER, SF, SC, V+)\*

9,80 €

\*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

# Regionale Tapas

## *Kalte Tapas*

### **Herzhaftes Käse-Dreierlei mit Erdbeersenf**

Auswahl an Käsesorten vom Hagenweiler Hof (Bioland)  
aus Lippertsreute:

„z’Ninekäs“, „Tobalio“ und „Kleinlochkäse“;  
selbstgemachter Erdbeersenf und Brot  
von der Land-Bäckerei Baader aus Frickingen  
(SF, MI, GL, SL, SO, V)\*

9,80 €

### **Brot an Brot**

ein paar Scheiben knuspriges Brot von der  
Land-Bäckerei Baader aus Frickingen  
(GL, SL, V)\*

2,50 €

\*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

# *Regionale Tapas*

## Warme Tapas

### **Bärlauch-Käsespätzle**

mit Schmelzzwiebeln und Schnittlauch  
(GL, EI, LU, V)\*

9,50 €

### **Bratkartoffelpfännchen**

mit Zucchini, Speck, Frühlingszwiebeln  
und hausgemachter Tzatziki  
(SW, SC, SE, SL, MI, 3, 8)

9,80 €

### **Veganes Bratkartoffelpfännchen**

mit Zucchini, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln  
(SC, SE, SL, 3, 8)\*

7,50 €

### **Rosmarin-Kartoffeln**

mit Frühlingszwiebeln  
(GL, SO, V+)\*

6,50 €

(wahlweise auch mit Kräuter-Crème fraîche: + € 2,50)

### **Fleischbällchen aus Rinderhack (von fairfleisch)**

in Tomatensugo mit frischen Kräutern  
(SL, ER, EI, SE, SC, SF, 3, 8)\*

8,80 €

### **zwei panierte Schnitzelchen nach Wiener Art**

mit Schweinefleisch von fairfleisch, Zitrone  
und Dip/Sauce nach Wahl  
(EI, GL, SW, 3, 8)\*

10,80 €

\*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

## Regionale Tapas

## *Zum Trinken: Feine Dips, Saucen & Chutneys von unserem Küchenchef Ciaron*

<b>Kleines Schälchen selbstgemachte Bratensauce</b> (ER, SL, SE, SC, SO, SF, 3, 8)*	3,00 €
<b>Kleines Schälchen selbstgemachte Kräuter-Crème fraîche</b> (MI, ER, SL, SE, SC, SF, V)*	2,50 €
<b>Kleines Schälchen selbstgemachte Chimichurri</b> (SL, V+)*	2,50 €
<b>Kleines Schälchen selbstgemachte Tzatziki</b> (ER, MI, SC, SE, SF, SO, SL, V)*	2,50 €
<b>Kleines Schälchen selbstgemachter Erdbeer-Senf</b> (SO, SF, V)*	2,50 €

## *Für kleine Seebären, Klabaüterfrauen und alle anderen...*

<b>handgemachte Spätzle</b> (GL, EI, SL, LU)* (wahlweise auch mit selbstgemachter Bratensauce: + € 1,00)	4,50 €
<b>ein paniertes Schnitzelchen nach Wiener Art</b> mit Schweinefleisch von fairfleisch, Zitrone (EI, GL, SW, 3, 8)*	5,00 €

\*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

# *Regionale Tapas*

**\*Allergene Kennzeichnung:**

GL = Gluten  
EI = Eier  
ER = Erdnüsse  
MI = Milch/Milcherzeugnisse  
SL = Sellerie  
SE = Sesam  
LU = Lupinen  
KR = Krebstiere  
FI = Fisch/Fischerzeugnisse  
SJ = Soja  
SC = Schalenfrüchte  
SO = Schwefeldioxid  
WE = Weichtiere  
V = Vegetarisch  
V+ = Vegan

1 = mit Farbstoff  
2 = mit Konservierungsstoff  
3 = mit Antioxidationsmitteln  
8 = mit Milcheiweiß (Fleisch)

*Zusatzstoffe & Allergene*