

# Buchhorner Stuben

RESTAURANT | BAR | CATERING

## Saisankarte

Kleiner gemischter Salat	€	6,50
Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen	€	6,50
Spargelsalat mit Kirschtomaten an Rucola und Parmaschinken	€	14,50
6 Schnecken im Töpfle mit Café da Paris Butter überbacken	€	10,50
Spargel "Oberschwäbisch" im Flädle mit Sauce Hollandaise überbacken	€	20,50
<b>Oder der Klassiker : Portion Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln oder Flädle</b>	<b>€</b>	<b>20,50</b>
<u>gibt's nur zum Spargel</u>		
gekochter Hinterschinken	€	4,50
Parmaschinken	€	5,50
Wiener Schnitzel	€	7,50
Felchenfilets vom Grill ca. 120g	€	8,50
Kalbsrückensteak vom Grill ca. 120g	€	8,50
Rinderfilet vom Grill ca. 120g	€	10,50
Schwäbische Kässpätzle mit Röstzwiebeln	€	12,50
Auberginenscheiben vom Grill mit Parmesan, Tomatensugo und Sellerie-frites	€	14,50
Schwäbisch-Hällisches Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleinem Blattsalat	€	18,50
Kalbsbries in Butter gebraten auf getrüffeltem Rahmspinat mit frittiertem Eigelb und hausgemachten Linguine	€	34,50
Erdbeeren „Romanoff“ Marinierte Erdbeeren mit Grand Marnier, Schlagsahne und Vanilleeis	€	9,50

# Buchhorner Stuben

RESTAURANT | BAR | CATERING

## Vorspeisen

Tatar vom Argentinischen Prime Rinderfilet auf Romanasalat-Herzen an Parmesan-Dressing mit gerösteten Toastecken		€	17,50
Gebratene Foie gras, Wachtelbrust vom Grill und Perlhuhn-Dim Sum an Feldsalat		€	19,50
Hausgemachte Nudeln mit schwarzem Trüffel	als Vorspeisen	€	16,50
	als Hauptgang	€	24,50

## Suppen

Oberschwäbische Festtagssuppe mit hausgemachten Flädle, Maultaschen und Griesklößchen		€	7,50
Zitronengras-Kokossuppe mit Garnelenspieß		€	8,50

## Fisch und Meeresfrüchte

Bodensee – Felchenfilets an Mandel-Butter auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln	€	23,50
Loup de Mer Filets vom Grill an Safransauce mit grünem Spargel und Schnittlauch-Kartoffelpüree	€	28,50

## Fleischgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Thymianjus mit Speckbohnen und hausgemachten Spätzle	€	23,50
Entenbrust und Riesengarnelen mit grünem Spargel und Glasnudeln	€	27,50
Crepinette vom Kalbsrücken mit Trüffel Karotten, Edamame und Kartoffelbaumkuchen	€	31,50
Allgäuer Prime Rinderfilet vom Grill mit Pfeffersauce jungem Gemüse und Butter-Kartoffelpüree	€	34,50
Rücken vom französischen Pré - salé Lamm unter der Kräuterhaube mit Ratatouille und Kartoffelgratin	€	36,50
Chateau Briand ca. 500g mit Sauce Bearnaise, Gemüseplatte und Waffelkartoffeln ( ab 2 Pers ) pro Person	€	38,50

*Selbstverständlich bieten wir Ihnen nach Möglichkeit die Hauptgänge auch als Degustation an.*

## Edles vom Grill aus Meer, See und Land

Bodensee-Lachsforellenfilet	mind. 180 g	19,00 €
vom Fischer Rau aus Kressbronn	mind. 250 g	24,50 €
Bodensee-Zanderfilet	mind. 180 g	22,50 €
vom Fischer Rau aus Kressbronn	mind. 250 g	27,50 €
Riesengarnelen 8/12	mind. 180 g	21,50 €
Black Tiger Seawater	mind. 250 g	26,50 €
Deutschland		
Oberschwäbische Putensteak	mind. 180 g	14,00 €
( Brust )	mind. 250 g	18,50 €
Argentinien		
Rumpsteak	mind. 180 g	17,50 €
( Roastbeef )	mind. 250 g	24,50 €
Argentinien		
Tenderloin	mind. 180 g	24,50 €
( Filet )	mind. 250 g	29,50 €

Das angegebene Gewicht bezieht sich auf das Rohgewicht

### **Dazu servieren wir wahlweise:**

Pfeffersauce	Barbeque-Sauce
Thymianjus	Knoblauch-Mayonnaise
Sauce Bearnaise	Mandelbutter
Weißweinsauce	Café de Paris Butter

### **Beilagen:**

Pommes frites	4,50 €	Pilav-Reis	4,50 €
Petersilienkartoffeln	4,50 €	Buntes Pfannengemüse	5,50 €
Bratkartoffeln	5,50 €	Speckbohnen	5,50 €
Folienkartoffel mit Sauerrahm	5,50 €	Kleiner gemischter Salat	6,50 €

# Buchhorner Stuben

RESTAURANT | BAR | CATERING

## Desserts

Eis-Gentile aus Markdorf

Vanille

Haselnuss

Erdbeer

Schokolade

Joghurt

mit Fruchtgarnitur

pro Kugel € 3,00

Hausgemachte Fruchtsorbets

Mango

Himbeer

Heidelbeer

mit Fruchtgarnitur

pro Kugel € 3,50

Italienische Weinschaumcrème im Glas

mit Vanilleeis

€ 7,50

Variation von hellem und dunklem

Mousse au chocolat

€ 9,50

Crème brûlée

buntem Früchteragout und Himbeersorbet

€ 9,50

Dessertvariation „*Buchhorner Stuben*“

€ 14,50

# Menü I

Amuse bouche

Oberschwäbische Festtagssuppe  
mit hausgemachten Flädle,  
Maultaschen und Grießklößchen

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
an Thymianjus  
mit Speckbohnen  
und hausgemachten Spätzle

Variation von hellem und dunklem  
Mousse au chocolat

€ 37,50

# Menü II

Amuse bouche

Tatar vom Argentinischen Prime Rinderfilet  
auf Romanasalat-Herzen an Parmesan-Dressing  
mit gerösteten Toastecken

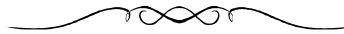
Bodensee-Felchenfilets an Mandelbutter  
mit Blattspinat  
und Petersilienkartoffeln

Italienische Weinschaumcrème im Glas  
mit Vanilleeis

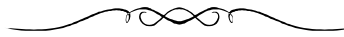
€ 43,50

# Menü III

Amuse bouche



Gebratene Foie gras, Wachtelbrust vom Grill  
und Perlhuhn-Dim Sum an Feldsalat



Zitronengras-Kokossuppe  
mit Garnelenspieß



Rücken vom französischen Pré-salé Lamm  
unter der Kräuterhaube  
mit Ratatouille  
und Kartoffelgratin



Crème brûlée  
mit buntem Früchteragout  
und Himbeersorbet

€ 61,50