



Speisekarte

Täglich geöffnet

Sonntag bis Freitag: 12:00 Uhr – 14:00 Uhr | 18:00 Uhr – 22:00 Uhr

Samstag: 18:00 Uhr – 22:00 Uhr

Warme Küche

Sonntag – Freitag: 12:00 Uhr – 14:00 Uhr | 18:00 Uhr – 21:30 Uhr

Samstag: 18:00 Uhr – 21:30 Uhr

Restaurant Buchhorner Stuben

Friedrichstraße 33

88045 Friedrichshafen

Tel: 07541-9789281



Suppen

Festtagssuppe

Rinderbouillon | Flädle | Maultaschen | Grießklößchen 9,00 €

Allgäuer Käsesuppe

Weißweinsuppe | Bergkäse | Parmesan-Blätterteig 9,00 €

Currysuppe

Thai Curry | Kokosmilch | Garnele | Avocado 13,00 €

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

Rohkostsalate | Blattsalat | French Dressing 8,00 €

Feldsalat

Freilandsalat | French Dressing | gehacktes Ei | Bacon 11,00 €

Kürbissuppe

Hokkaido | Kürbiskerne | Kürbiskernöl 6,00 €

6 Schnecken im Töpfle

Weinbergschnecken | Café de Paris Butter 12,00 €

Austern Isigny Spezial No 2

Chesterbrot | auf Eis oder überbacken pro Stück 4,00 €

Bete Carpaccio „Ziege“

Chioggia Bete | Rucola | Sauercream | Ziegenkäseespuma | Honig 17,00 €

Beef Tatar

Rinderfilet | Rucola | Parmesan | Toastecken 19,00 €

Foi gras

Gänseleber gebraten | Petersilienwurzelpüree | Calvados-Apfel | Brioche 28,00 €



Hauptspeisen

Hausgemachte Nudeln

Linguine | Weißweinsauce | schwarzer Trüffel

-als Vorspeise

21,00 €

-als Hauptspeise

28,00 €



Vegi

Aubergine | Parmesan | Kirschtomatensauce | Salbei Gnocchi

21,00 €

Saibling

Saiblings Filets | Mandelbutter | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

29,00 €

Wolfsbarsch und Muschel

Loup de Mer Filet | Jakobsmuschel | Edamame | Safransauce | Risotto

39,00 €

Ganze Seezunge

Seezunge vom Grill | Aioli | Hokkaido-Kürbis | Poree | Venere

42,00 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Rinderrücken | Thymianjus | buntes Gemüse | Röstzwiebeln | Eierspätzle

31,00 €

Paupiette vom Kalb

Kalbsrücken | Geflügelfarce | Parmaschinken | Salbei | Grillgemüse | Venere

38,00 €

Schwäbischer Gänsebraten

Brust & Keule | Apfelrotkraut | Kartoffelknödel | Kastanien

39,00 €

Filetsteak

Rinderfilet | Portweinsauce | Kräuterhaube | Grillgemüse | Kartoffelpüree

42,00 €

Heimisches Reh

Rehrücken | Hollundersauce | Kastanien | Rosenkohl | Kartoffelpfannkuchen

46,00 €

Chateaubriand für 2 Personen

Ca. 500g Rinderfilet | Sauce Bearnaise | Gemüse | Waffelkartoffeln

92,00 €



Menü 1

Festtagssuppe

Rinderbouillon | Flädle | Maultaschen | Grießklößchen

Zwiebelrostbraten

Rinderrücken | buntes Gemüse | Eierspätzle | Röstzwiebeln | Thymianjus

Mousse au chocolat

Callebaut Kuvertüre | Früchte

46 €

Menü 2

Beef Tatar

Rinderfilet | Rucola | Parmesan | Toastecken

Saibling

Saiblings Filet | Mandelbutter | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

Zabaione

Marsala | Vanilleeis | Früchte

54 €



Menü 3

Bete Carpaccio „ Ziege „

Chioggia Bete | Rucola | Saucercrème | Ziegenkäseespuma | Honig

Currysuppe

Thai Curry | Kokosmilch | Garnele | Avocado

Filetsteak

Rinderfilet | Portweinsauce | Kräuterhaube | Grillgemüse | Kartoffelpüree

Dessertvariation

Eis | Creme | Mousse | Früchte

87 €





Einfach ... Gut

Schweizer Wurstsalat

Fleischwurst | Essiggurken | Zwiebeln | Emmentaler 12,00 €

Schwäbische Kässpätzle

Hausgemachte Spätzle | Käse | Röstzwiebeln 14,00 €

Schnitzel Wiener Art

Putenbrust paniert | Pommes frites 16,00 €

Schwäbisch-Hällisches Schweinerückensteak

Schweinerücken | Café de Paris Butter | Pommes frites 18,00 €

Wildragout

Heimisches Reh | Rosenkohl | Spätzle | Birne | Preiselbeeren 28,00 €

Großer gemischter Salatteller

Rohkostsalate | Blattsalat | French Dressing 14,00 €

mit „Pute“

Putenstreifen 18,00 €

mit „Knusperli“

Fischknusperli | Remoulade 19,00 €

Heiße Himbeeren

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlagsahne 8,00 €

Dessert

Zabaione

Marsala | Vanilleeis | Früchte

9,00 €

Mousse au Chocolat

Callebaut Kuvertüre | Früchte

13,00 €

Dessertvariation

Eis | Creme | Mousse | Früchte

16,00 €

Sorbets

Zitrone | Himbeere | Mango | Früchte

je Kugel

3,00 €

Affogato

Espresso | Vanilleeis

6,00 €

Mandelgrappe Vanille

Nardini Mandelgrappa | Vanilleeis

7,00 €

Schweizer Käsefondue

Gruyere | Bergkäse | Weißwein | Kirschwasser | Stärke | Pfeffer | Muskat |

17,00 €

