LUNCH-GERICHTE

Neu: Fine Dining in der Remise

Ab dem 10 September empfängt Sie unser Küchenchef jeden Donnerstag und Freitag ab 18.00 Uhr zum "Fine Dining" im besonderen Ambiente der Remise.

Es erwartet Sie ein kulinarisches Ereignis in 5 Gängen!

Reservieren Sie schnell, denn die Plätze sind sehr begrenzt!

UNSERE WÖCHENTLICH WECHSELNDEN GERICHTE, MO-SA BIS 16 UHR:

kleiner Beilagensalat 3,5

Massaman-Curry 15 (vegan)
mit Basmati-Reis, Wok-Gemüse, Nüssen, Koriander

Wildschwein à la Bourguignonne 16
in kräftiger Rotweinsauce mit Champignons, Speck und Perlzwiebeln dazu Pommes frites

Linguine Frutti di Mare 13
Linguine mit Meeresfrüchten

Holzfällersalat 13
Großer gemischter Salat mit Rindfleischstreifen und Grana Padano

SUPPEN & SALATE

Pfifferlingsrahmsüppchen 12
mit frischen Pfifferlingen und Croûtons

Tomaten-Gazpacho 10
kalte Tomatensuppe mit Sauerteigbrot

Die Fischerin vom Bodensee 21
grosser Salat mit Egliknusperle und Remouladensauce

Panzanella 17
toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Auberginen, Rucola, Grana Padano und hausgemachtem Dressing

Caesar Salad 17
Romana Salat, Hähnchen, Speck, Croûtons, Mais, Kirschtomaten und Grana Padano

Schweizer Wurstsalat 16
typisch süddeutsch garniert: Lyonerstreifen mit Gürkchen, Zwiebelringen, Emmentalerstreifen und Ei

Griechischer Salat "Wessenberg" 15
mit Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Feta, dazu Oregano-Zitronendressing

Beilagensalat 5,5
kleiner Blattsalat mit Rohkost und Frenchdressing

VOR-SPEISEN

Sashimi vom Gelbflossenthunfisch 19

mit Soja-Sesam-Dressing, gepickelten Walnüssen, Kartoffelstroh und Eigelbcrème

Getrüffeltes Rindstartar 18

als Vorspeise, mit Buttertoast

Tomatisierte Garnelen 16

mit Knoblauch, Kräutern, Chili und Sauerteigbrot

Prosciutto, Melone und Burrata 15

Melonenschnitze mit Serranoschinken und Burrata

Schweizer Rösti 15

mit hausgebeiztem Lachs, Crème fraîche und Dill, dazu Forellenkaviar + 2,50

Frühlingsröllchen (vegan) 12

mit mariniertem Weisskraut und Sweet-Chili-Sauce

Knuspersticks 11

vom Semmelknödel mit hausgemachter Kräutermayo und Remouladensauce

BBQ-Corn Ribs (vegan) 8

mariniert mit unserer hauseigenen Gewürzmischung

HAUPT-GÄNGE

Trüffelsteak (220gr) 36

Rinderrücken von der deutschen Färse mit Trüffelknöpfle, Röstzwiebeln und Trüffelrahmsauce

Saibling 32

mit Ratatouille, eingelegter Zitrone, koreanischem Gurken-Sesam-Salat und Weissweinsauce

Getrüffeltes Rindstartar 26

als Hauptspeise, mit Buttertoast

Orientalische Süsskartoffel (vegan) 18

mit Falafel, Minz-Sojajoghurt und Pinienkernen

Casarecce al ragù bolognese 17

Pasta mit echter "Bolognese" vom Rind, dazu Grana Padano

Käseknöpfle 17

(die rundlichen Brüder der Spätzle) mit Allgäuer Bergkäse und Emmentaler, Röstzwiebeln und Salatbeilage

Paccheri all'arrabbiata (vegan ohne Käse) 17

italienische Pasta mit Tomatensugo, geröstetem Knoblauch, Peperoncini, Petersilie und Grana Padano

WESSENBERG
RESTAURANT . BAR . CAFÉ

KLASSIKER

Lachsfilet 32

mit Süsskartoffelpüree, Blattspinat, sautierten Kirschtomaten und Miso-Beurre-Blanc

Kalbsleber "Berliner Art" 26

mit Kartoffelstampf, karamellisierten Äpfeln, Schmelzzwiebeln und Calvadossauce

Cremiges Pfifferlingsrisotto 20

mit feinen Pfifferlingsstückchen und Grana Padano

Unser Brot wird in Konstanz gebacken von der
Sauerteigbackstube "Brotalgut"
in der Salmannsweilergasse

DESSERT

Schokoladenespuma 12

mit Himbeersorbet

Erdbeer-Panna-Cotta 9

mit Erdbeerragout und Hafer-Vanille-Crumble

Zimtschnecke 4,50

mit heissen Kirschen +1,50

KUCHEN

von Pâtissee - Patisserie am See, Reichenau

Kürbistarte

Zwetschgen-Streuselkuchen

Hausgemacht, nach amerikanischem Rezept

Cheesecake „New York Style“

5,80 oder *mit Schlagsahne* + 1,00

WESSENBERG
RESTAURANT . BAR . CAFÉ

UNSERE REMISE

geöffnet Donnerstag und Freitag ab 18 Uhr

Fine Dining in der Remise 41
Tauchen Sie ein in die stilvolle Atmosphäre unserer historischen Remise 41, eine alte Scheune in unserem Innenhof, wo altes Gemäuer auf modernen Genuss trifft. An unseren eleganten Eichenholztischen erwartet Sie ab sofort ein ganz besonderes kulinarisches Highlight:
Unser exklusives 5-Gänge-Fine-Dining-Menü.

Lassen Sie sich von kunstvoll kreierten Gängen begeistern, die mit viel Liebe zum Detail und handwerklicher Perfektion für Sie zubereitet werden. Freuen Sie sich auf eine harmonische Aromenreise – kreiert von unserem Küchenchef Klodi.
Selbstverständlich bieten wir Ihnen unser Menü auf Anfrage auch als vegetarische Variante an. Zu jedem Gang servieren wir Ihnen zudem eine perfekt abgestimmte, ausgesuchte Weinbegleitung, die den Abend vollkommen macht.
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

5 Gang Menü

GESCHMORTER CHICORÉE

Zwetschgen-Consommé · Rote Bete· Knoblauchchips · Fingerlimette

TEXTUREN VON DER KARTOFFEL

Drillinge · Kartoffelschaum · Knuspriges Chiliöl· Topinamburchips · Bodensee-Apfel· Verbranntes Olivenpulver

CONFIERTER NORDSEEKABELJAU

Tomaten-Pflaumen-Salsa · Grünkohl· Geräucherte Butter-Kimchi-Sauce· Kombu-Panko-Crumble

REHRÜCKEN VON DER HÖRI

Waldpilze · Rote Johannisbeere· Petersilienwurzel-Soja-Püree · Rehjus

DESSERT

Hausgemachtes Weintrauben-Sorbet· Guinnesssirup · Knusprige Fischschuppen

...auch als vegetarische Variante möglich

WESSENBERG
RESTAURANT . BAR . CAFÉ

KINDER-SPEISE-KARTE

Nudeln mit Tomatensauce oder Butter 8

Butterknöpfle mit Bratensauce 9

Kleine Portion Käseknöpfle 9

mit Salatbeilage +2

Kleine Portion Nudeln alla bolognese 12

mit Hackfleisch vom Rind, dazu Grana Padano

Egliknusperle *mit Pommes frites* 11

Pommes frites „rot/weiss“ 6

KINDER-MENÜ

0.2l Saftschorle oder Zitronenlimonade

***

Ein Gericht nach Wahl

von der Kinderkarte

***

Eine Kugel Vanilleeis

mit Schokosauce

14,50

WESSENBERG

RESTAURANT . BAR . CAFÉ