

LUNCH- GERICHTE

SUPPEN & SALATE

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" in 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

Rehgulasch von der Höri 16
mit Kartoffelpüree

Panzerotti ai funghi porcini 14
*grosse Ravioli mit Steinpilzen, Kirschtomaten,
Frühlingszwiebeln und Pecorino*

Gebackener Kürbissalat 11
mit Feta, Tomaten, Rucola und Kürbiskernen

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*

Getruffeltes Rindstartar 18

als Vorspeise, mit Butters toast

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
Trüffelknöpfe, Röstzwiebeln und Trüffelrahmsauce*

Saibling 32

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

Getruffeltes Rindstartar 26

als Hauptspeise, mit Butters toast

Orientalische Süsskartoffel (vegan) 18

mit Falafel, Minz-Sojajoghurt und Pinienkernen

Casarecce al ragù bolognese 17

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

Käseknöpfe 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*

KLASSIKER

Lachsfilet 32

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

Kalbsleber "Berliner Art" 26

*mit Kartoffelstampf, karamellisierten Äpfeln, Schmelz-
zwiebeln 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 Pâtisserie - Patisserie am See, Reichenau

Zitronentarte

Zwetschgen-Streuselkuchen

Hausgemacht, nach amerikanischem Rezept

Cheesecake „New York Style“

5,80 oder mit Schlagsahne + 1,00

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 Eichenholzti-schen 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

KINDER- SPEISE- KARTE

Nudeln mit Tomatensauce oder Butter 8

Butterknöpfe mit Bratensauce 9

Kleine Portion Käseknöpfe 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