

LUNCH- GERICHTE

SUPPEN & SALATE

Fine Dining in der Remise

Nur noch bis zum 30. Oktober empfängt Sie unser Küchenchef jeden Donnerstag und Freitag ab 18.00 Uhr zum "Fine Dining" in unserer 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

Gelbes Thai-Curry (vegan) 15

*mit Basmati-Reis, Wok-Gemüse, Erdnüssen, Koriander
mit Maispoularde +2.50 €*

Porchetta alla Siciliana 16

Sizilianischer Schweinebraten mit Rosmarinkartoffeln, Fenchelsalat und Gremolata

Tagliatelle ai Funghi 13

Tagliatelle mit Waldpilzsauce und Grana Padano

Kürbis-Kokos-Suppe (vegan) 10

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Kartoffel-Lauch-Suppe 9

mit hausgemachten Croûtons

Die Fischerin vom Bodensee 21

*grosser Salat mit Zanderknusperle 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 17

*typisch süddeutsch garniert: Lyonerstreifen mit
Gürkchen, Zwiebelringen, Emmentalerstreifen und Ei*

Kürbissalat 17

mit Rucola, Tomaten, Feta und Kürbiskernen

Beilagensalat 5,5

kleiner Blattsalat mit Rohkost und Frenchdressing

VOR- SPEISEN

Getrüffeltes Rindstartar 18

als Vorspeise, mit Butters toast

Hausgemachtes Pilzparfait 17

*mit Sauerteigbrot, frischen Pilzen und
eingelegten Schalotten*

Tomatisierte Garnelen 16

mit Knoblauch, Kräutern, Chili und Sauerteigbrot

Texturen von der Kartoffel 15

*mit Drillingen, Kartoffelschaum, knusprigem Chiliöl,
Topinamburchips, Bodensee-Apfel und Olivenpulver*

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

Rinderrückensteak (250gr) 38

*mit Rosmarinkartoffeln, wildem Brokkoli,
Markknochen und Café de Paris Butter*

Schwarzwälder Saibling 32

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

Getrüffeltes Rindstartar 26

als Hauptspeise, mit Butters toast

Orientalische Süsskartoffel (vegan) 18

mit Falafel, Minz-Sojajoghurt und Pinienkernen

Casarecce al ragù bolognese 17

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

Käseknöpfe 17

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

Gnocchi 17

mit Chorizo, Spinat, Sauerrahm und Pecorino

KLASSIKER

Konfierte Entenkeule 28

mit Serviettenknödel, Rotkraut und Orangenjus

Kalbsleber "Berliner Art" 26

*mit Kartoffelstampf, karamellisierten Äpfeln,
Schmelzzwiebeln und Calvadossauce*

Kürbisrisotto 20

mit Crème Fraîche und gerösteten Haselnüssen

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

DESSERT

Schokoladen-Crèmeux 10

mit Waldbeeren und Engelshaar

Vanille-Crème-Brûlée 8

*ohne viel Schnickschnack; schlicht und trotzdem
einfach zum Niederknien*

Zimtschnecke 4,50

mit heißen Kirschen +1,50

KUCHEN

von Pâtissee - Patisserie am See, Reichenau

Kürbistarte 5,80

Zwetschgen-Streuselkuchen 5,80

Hausgemachter Cheesecake 5,80

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. An unseren eleganten Eichenholzti-schen erwartet Sie ein ganz besonderes kulinari-sches 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

Butterknöpfle mit Rahmsauce 9

Kleine Portion Käseknöpfle 9

mit Salatbeilage +2

Kleine Portion Nudeln alla bolognese 12

mit Hackfleisch vom Rind, dazu Grana Padano

Zanderknusperle 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