

## *Vorspeisen*

*Feldsalat in pikantem Kartoffeldressing  
mit ausgelassenen Speckkrusteln  
und geriebenem Meerrettich* € 7,90

*Tatar vom Matjes auf Pumpernickel  
mit Meerrettichschaum an Salatbukett* € 9,50

*Carpaccio vom Rinderfilet  
mit gehobeltem Grana Padano  
Salatbukett mit Sesam und Koriandermarinade* € 13,50

*Drei gegrillte Riesengarnelenschwänze  
mit Feldsalatröschen in Kernöldressing  
und Knoblauchsoße* € 13,80

## *Aus der Suppenküche*

*Kraftbrühe vom Rindertafelspitz  
mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen* € 5,50

*Badische Schneckensuppe  
mit frischen Kräutern* € 6,80

*Geflügel- Curry- Kokosnußsuppe  
mit gebratener Riesengarnele* € 7,20

### *Deftiges und bunte Kleinigkeiten*

<i>Gebratene Maultasche in Ei mit Tomatensoße und Ruccolasalat</i>	€ 12,50
<i>Großer Salatteller „Seeblick“ mit Schinken, Käse, Ei und Streifen von der Putenbrust</i>	€ 13,90
<i>Holländische Matjesfilets in Speckstippe mit Bohnen und Bratkartoffeln</i>	€ 14,70

### *Für Liebhaber der vegetarischen Kost*

<i>Tortellini gefüllt mit Basilikum und Parmesan in Frischkäsesoße</i>	€ 10,70
<i>Gnocchi in Sahnesoße mit Champignon, Erbsen und Tomaten</i>	€ 11,50
<i>Gemüse- Fetastrudel mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Schnittlauchsoße</i>	€ 12,50



BRUCHSEE'S  
RESTAURANT

*Leckeres aus Fluss und Meer*

*Gebratenes King Klippfilet*  
*mit weißer Balsamico-Soße,*  
*Kapernäpfel, Polenta und Schmortomate* € 17,80  
*für den kleinen Appetit* € 15,50

*Edelfischgrillteller*  
*mit gebratener Riesengarnele*  
*dazu Knoblauchsoße, Bratkartoffeln und Schmortomate* € 21,80  
*für den kleinen Appetit* € 19,00

*Auf den Spuren der Nibelungen*  
*Wild aus heimischer Jagd*

*Hasenrücken mit Champignons à la crème*  
*mit Preiselbeerbirne und Kartoffelrösti* € 16,90

*Wildschweingulasch*  
*Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut* € 18,50  
*Serviettenknödel* *für den kleinen Appetit* € 17,00

*Beilagensalat* € 4,50  
*Beilagen Feldsalat* € 5,50



# BRUCHSEE'S RESTAURANT

## *Zart und auf den Punkt ... Fleisch in bester Qualität*

### ***Geschnetzeltetes von der Putenbrust***

*mit Früchte- Currysoße*

*gebackener Banane, Croepoek und Basmatireis*

€ 16,90

*für den kleinen Appetit*

€ 15,50

### ***Geschmorte Kalbsbacken***

*in Gemüsesoße mit Polenta*

€ 17,80

*für den kleinen Appetit*

€ 15,90

### ***„Bruchseespieß“***

*Schweinelendchen mit Tomatenpesto und Käse gefüllt*

*auf buntem Gemüse mit Gnocchi*

€ 18,70

*für den kleinen Appetit*

€ 16,70

### ***Kalbsrückensteak***

*mit Morchelrahmssoße,*

*Brokkolirösschen und Tagliatelle*

€ 19,80

*für den kleinen Appetit*

€ 17,90

### ***Rumpsteak vom Rost – 200 gr.***

*mit Steirischem Meerrettich*

*und Bratkartoffeln*

€ 19,90

*für den kleinen Appetit 170 gr.*

€ 17,50

### ***Barbarie Entenbrust***

*an Sanddornsoße mit Gemüsetagliatelle*

€ 22,00

### ***Pariser Pfeffersteak für Sie am Tisch flambiert 200 gr.***

*- die Soße wird aus zehn Zutaten zubereitet -*

*feurig scharf*

*mit Gratin und kleinem Salat*

€ 26,50

*für den kleinen Appetit*

€ 24,50

### ***Beilagensalat***

€ 4,50

### ***Beilagen Feldsalat***

€ 5,50



BRUCHSEE'S  
RESTAURANT

## Unsere Menüempfehlung

### Zum Aperitif:

Glas Hausmarke Sekt  
mit Wildpflaume oder Waldheidelbeere      0,1 l      € 6,90

Badische Schneckensuppe  
mit frischen Kräutern



Stuttgarter Teller  
Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsoße  
Brokkoliröschen und Spätzle



Vanilleparfait im Nußmantel  
mit Gewürzorange

Menüpreis	€ 31,00
nur Hauptgang	€ 18,70
nur Dessert	€ 7,20

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte unserer Dessertkarte

### Unsere Weinempfehlung:

2010er Grlan	0,2 l	€ 7,20
448 s.l.m. rosé	0,5 l	€ 17,90
Südtirol / Italien	0,75 l	€ 25,00



BRUCHSEE'S  
RESTAURANT

*Für das besondere Geschmackserlebnis nach dem Essen*

*... „verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit  
einem süßen Abschluss“*

<i>Vanilleparfait im Nussmantel mit Gewürzorange</i>	€ 7,20
<i>Weißes Schokoladen-Mousse mit Amaretto und marinierten Schwarzkirschen</i>	€ 7,50
<i>Süße Frühlingsrolle mit Mango-Ananasragout Sauerrahm Cashew Eis und Schokoladenschaum</i>	€ 7,80
<i>Crème Brûlée mit Cassis-Sorbet</i>	€ 8,70

ab 2 Personen:

<i>Crêpes suzette für Sie am Tisch flambiert umlegt mit Früchten, Vanilleeis und Schlagrahm</i>	pro Person € 9,70
---	-------------------