



Liebe Gäste,

in unserem Hause vereinen wir Tradition und Genuss.
Wir heißen Sie herzlich willkommen!

Der Gasthof Storchen wurde das erste Mal urkundlich erwähnt als Postkutschenstation mit Beherbergung und Gastronomie. Somit blicken wir auf eine sehr lange Geschichte als Bewirtungsbetrieb zurück. Seit 1886 ist der Storchen im Besitz der Familie Wagner, die ihn nun seit vier Generationen betreibt.

Genießen Sie unsere täglich frisch, nach alten Hausrezepten zubereiteten Speisen.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit beim Genuss unserer Speisen, hergestellt aus heimischen Produkten.

Familie Wagner

mit der ganzen „Storchen-Bande“



Kulinarischer Kalender

Januar	gewickelt und gerollt
Februar	Alles Tolle aus der Knolle
März	Internationale Rumpsteak Spezialitäten
April	Bärlauch Spezialitäten
Mai	Bis Johanni nicht vergessen 7 Wochen Spargel essen
Juni	Leicht und Vital in den Sommer
Juli	So ein Salat! Auswahl an verschiedenen Salatplatten
August	Pfifferlinge mit Pfiff!
September	Born to be wild „Wildwochen“ & Eintöpfe
Oktober	deftige Schlachtplatte & alles rund um den Kürbis
November	Gan(z)s oder gar nicht „St. Martinsgänse“
Dezember	Chef's Weihnachtsschmankerln

Feste feiern im Storchen

Für Geburtstage, Jubiläumsfeiern und andere Festlichkeiten empfehlen wir unsere verschiedenen Räumlichkeiten in denen das freundliche und kompetente STORCHEN-Team mit viel Liebe und Kreativität Ihre Festtafel gestaltet –wir machen Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis...

...in unserem modern gestalteten »Stüble« im Afrika Stil mit seinen Lederstühlen ist für Feste von 8 bis 20 Personen der ideale Rahmen gegeben.

Das besondere Fest! ...in unserer im original erhaltenen Wagnerei, der originelle Rahmen für ein unvergessenes Fest. Serviert wird als Buffet.



...sowie unser Klassiker, der schöne, helle und freundliche Wintergarten - in dem jedes Fest zu einem vollen Erfolg wird.



Gerne stehen wir Ihnen mit unserer Erfahrung bei Ihrer Festplanung zur Seite.

Biere vom Fass

Rothaus Pils (16,17)	0,3 l	2,90 €	0,5 l	3,60 €
Schussenrieder Export (16,17)	0,3 l	2,90 €	0,5 l	3,60 €
Radler – Bier mit Zitronenlimonade (16,17)	0,3 l	2,90 €	0,5 l	3,60 €
Franziskaner Hefeweizen hell (15,16,17,18)	0,3 l	2,90 €	0,5 l	3,60 €
Colaweizen/Russe (1,10,12,14,15,16,17, 18,)	0,3 l	2,90 €	0,5 l	3,60 €

Flaschenbiere

Schussenrieder Schwarzbier N ^o 1(16,17)	Fl. 0,5 l	3,20 €
Schussenrieder N ^o 1 Naturtrüb1(16,17,18)	Fl. 0,5 l	3,20 €
Farny Kristallweizen(15, 16,18, 17)	Fl. 0,5 l	3,20 €
Franziskaner Hefeweizen dunkel(15,17,18)	Fl. 0,5 l	3,20 €

Alkoholfreie Biere

Karamalz Malzbier (16,17,19)	0,33 l	2,50 €
Löwenbräu (16,17)	0,5 l	3,10 €
Farny Hefeweizen (15,16,17,18)	0,5 l	3,10 €

Erfrischungsgetränke

Schweppes Bitter Lemon, chininhaltig (4,11,14)	0,2 l	2,30 €		
Randegger Ottilien Quelle – Mineralwasser	0,25 l	2,50 €		
Gerolsteiner naturell	0,25 l	2,50 €	0,75 l	4,90 €
Tafelwasser Karaffe	0,5 l	2,90 €		
Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser	0,75 l	4,90 €		
Eistee (4,11,14)	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,50 €
Zitronenlimonade (1,10,12,14)	0,25 l	2,50 €	0,4 l	3,50 €
Seezüngle Geschmacksrichtungen Birne / Kirsche	0,33 l	2,90 €		
Cola, Orangenlimonade mit Farbstoff (1,10,12,14)	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,60 €
Cola/Orangenlimonade, Mixgetränk (1,10,12,14)	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,60 €
Apfelsaftschorle oder Orangensaftschorle	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,60 €
Johannisbeerschorle /Traubensaftschorle	0,2 l	2,50 €	0,4	3,60 €
Holunderschorle (14)	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,60 €
Rapp's schwarzer Johannisbeernektar, Orangensaft	0,2 l	2,70 €		
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,70 €		

Aperitive

STORCHEN APERITIV – Sirup aus Winterdüften mit Sekt	0,25l	6,90 €
Lillet Berry	0,25l	6,90 €
Sekt STORCHEN Hausmarke	0,1l	3,00 €
Martini bianco	5 cl	3,40 €
Sherry medium, dry oder cream	5 cl	3,40 €
Portwein	5 cl	3,40 €
Kir Royal	0,1l	4,50 €
Aperol Spritz (1)	0,1l	4,90 €
Hugo	0,1l	4,90 €
Campari Orange oder Soda mit Farbstoff		4,90 €

Sekt

Piccolo STORCHEN Hausmarke, weiß, trocken	0,2l	4,90 €
Sekt STORCHEN Hausmarke, weiß, trocken	0,75l	18,00 €

Cocktail-Spezialitäten

im Original New Orleans Cocktailglas

mit Alkohol 6,90 €

Sex on the black beach

mit Wodka, Pfirsichlikör, Ananassaft und Johannisbeersaft

Tequila Sunrise Special mit Farbstoff

mit Tequila, Cassis, Orangensaft, Grenadine,

Limettensirup und Zitronensaft

Pina Colada

mit weißem Rum, Malibu, Ananassaft, Sahne und Kokossirup

Caipirinha

mit Cachaca, Rohrzucker und frischen Limetten

ohne Alkohol 6,50 €

Orange Velvet mit Farbstoff

mit Orangensaft, Maracujanektar, Mandelsirup und Sahne

Paradise King mit Farbstoff

mit Ananas- und Orangensaft, Maracujanektar, Grenadine, Ananassirup,

Zitronensaft und Limettensaft

Suppen

Flädlesuppe (A,D,E,I)	3,90 €
Leberspätzlesuppe (A,E,I)	4,90 €
Maronencremesuppe (O,K,I)	4,90 €

Vorspeisen

Vorspeisensalat kleine Salatvariation der Saison (4,D,E,G,L)	4,90 €
1/2 Dutzend Weinbergschnecken nach Kapuziner Art mit Toast (4,D,N,A)	5,10 €
Feldsalat „Badisch“ mit gerösteten Speck- und Brotwürfeln (A, D, F, G, I, J, L)	6,50 €

Vegetarische Gerichte

Gebratene Semmelknödelscheiben mit Blattsalate, Champignons dazu Sauerrahmdip (A,D,F,I,J)	9,90 €
Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und buntem Salat (A,D,E,I)	9,90 €
Kichererbsencurry mit Basmatireis (K)	9,90 €



Knackige Salate

Große Salatschüssel
verschiedene Salate der Saison (4,L,D,E,G) 7,50 €

Fitness-Salat 11,90 €
Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen,
Karotten, Maissalat, Rote Beete, Krautsalat, Paprika,
Kürbiskernen und Joghurdressing
dazu reichen wir Vollkornbrot (4,D,E,G,H,K,L)

Salatplatte Pfahlbauten 14,90 €
Blattsalate mit geräuchertem Saiblingsfilet,
Himbeerwalnussdressing
dazu reichen wir Baguettebrot (4,B,D,E,G,H,K,L)

Winterliche Blattsalate (4,A,D,E,G,I,L) 9,90 €
mit gebratenen Maultaschenscheiben

Badisch Regional

Selbstgemachte Maultaschen überbacken 9,90 €
dazu Reichenauer Salate (4,A,D,E,G,I,L)

Selbstgemachte Maultaschen 9,90 €
in Specksoße und hausgemachtem Kartoffelsalat (4,A,D,E,G,I,L)

Badisches Allerlei 9,80 €
mit Krautschupfnudeln, Käsespätzle und Maultaschen (A,D,E,F,G,I,L)

Fisch

Duett vom Zander und Lachsforellenfilet
mit Mandelbutter und Salzkartoffeln (B,D,H,I,K) 15,80 €

Zanderfilet Madras 16,90 €
in Currysoße mit Bananen und Mandeln gebraten
dazu Basmatireis (B,D,H,I,K)

Storchen-Klassiker

Storchen-Teller 14,90 €
mit Steaks von der Pute und vom Schwein,
holländischer Soße, feinem Gemüse, Champignonrahmsoße,
Pommes Frites und hausgemachten Spätzle (A,I,D,E,G,J)

Uhdinger Filettöpfchen 15,80 €
mit Filets vom Schwein und Champignonrahmsoße
auf Käsespätzle (A,I,D,G,J)

Pfahlbaupfännle 17,80 €
mit Schweinefilet, kleinem Rumpsteak,
in Pilz-Specksoße dazu feines Gemüse und Bratkartoffeln (D,E,G,J,I)

Grillteller 17,80 €
mit Steaks vom Rind, Schwein und von der Pute,
Grilltomate, Würstchen, hausgemachter Kräuterbutter,
grünen Bohnen und Pommes Frites (4,D,E,G,J,M,J)

Steaks vom Rind ca.220 g mit ofenfrischem Baguette



Rumpsteak mit Kräuterbutter (D,E)	19,80 €
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak (E,G)	19,80 €
Rumpsteak „Strindberg“ mit Zwiebel-Senfkruste (4,D,E,L)	19,80 €
Rumpsteak im Speckmantel (4)	19,80 €
...exklusive Beilage – bitte wählen Sie aus:	3,50 €
<ul style="list-style-type: none"> • Reichenauer Salate (4,D,E,G,L) • Mischgemüse (D) • Spätzle (A,D,I) • Pommes Frites (G) • Bohnen (D) • Bratkartoffeln (D,G) • Kartoffelecken (G,I,M) 	

Rodeo Ranch Quality - Fleischgenuss pur

Rodeo Ranch Quality schmeckt nach Fleischgenuss mit südamerikanischem Lebensgefühl: Riesige Rinderherden auf unendlichen Weiden, zünftige Gauchos und der Duft von deftigem Grillfleisch in der Nase.

An keinem anderen Fleck der Welt kommt so viel Fleisch-Kompetenz zusammen wie in Südamerika. Das Fleisch unserer Eigenmarke Rodeo Ranch Quality kommt genau von dort.

Für Rodeo Ranch Quality wird ausschließlich das Fleisch von Ochsen aus Weidehaltung verwendet. Eine enge, persönliche Zusammenarbeit mit unserem Züchter vor Ort sichert die hohe Qualität von Rodeo Ranch Quality.

Entführen Sie Ihre Gäste nach Südamerika und genießen Sie mit Rodeo Ranch Quality Sehnsucht und Abenteuer auf Ihrem Teller!

Saftige Steaks vom argentinischen Angus Ochsen.

Nur das Beste für unsere Gäste!!!

Feines vom heimischen Landschwein

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites (A,D,E,G,H,I,K)	10,90 €
Jägerschnitzel mit Hausgemachten Spätzle (A,D,I,G)	11,80 €
Schweinebraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel (4,D,E,G,L)	12,90 €
Geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinsöße mit hausgemachten Spätzle (A,E,G,I)	13,50 €
Schweinefilet Zwiebelsenkruste mit Röstinchen (A,D,G,H,I,J,L)	16,90 €

...von Puten- und Hähnchenbrust

Putenschnitzel „Schwarzwälder Art“ im Schinkenmantel gebraten dazu Käsespätzle (A,D,E,G,I)	13,90 €
Putenmedaillons mariniert mit Kräuteröl am Spieß gegrillt auf Wintergemüse (D,I)	13,90 €
Hähnchenbrustfilet „Bombay“ In Currysoße mit Bananen und Ananas, dazu servieren wir Mandelreis (D,H,I,J,K)	14,90 €



Storchen - Vesperkarte

Wurstsalat mit Bratkartoffeln (3,4,9,A,D,E,F,G,I,J,M)	7,60 €
Schweizer-Wurstsalat mit Käse dazu Bratkartoffeln (3,4,9,D,E,H,I,N,J,K,L)	8,20 €
Lumpensalat mit Schwarzwurst, Lyoner und Limburger, Essiggurken, Zwiebeln und Brot (3,4,9,D,E,H,I,K,J,L,N)	8,20 €
Uhdinger Vesper mit Hausmacher Blut- und Leberwurst, badischem Räucherschinken, Tettninger Rahmkäse und Brot (A,D,G,J,I,2,3,4,5,9,H)	9,30 €

Diese Karte ist gültig von 17.30 bis 21.00 Uhr



Steinhauser – feine Destillate vom Bodensee

Bereits seit 1828 brennt Steinhauser erntefrisches Bodenseeobst zu feinen Destillaten.

Besonderen Wert legen sie auf die Qualität der verwendeten Früchte, eine Brennereianlage die den modernsten Standards entspricht und das Wissen und die Erfahrung ihrer Mitarbeiter.

Mit Spaß und Leidenschaft entstehen so bis heute ganz exquisite Brände, Geiste und Liköre.

Aber überzeugen Sie sich selbst ... !



Unsere Kaffeespezialitäten...

Tasse Schümlikaffee	2,90 €
Portion Kaffee	4,50 €
Cappuccino, Espresso mit Milchschaum und Kakaopulver bestäubt ⁽¹⁰⁾	3,20 €
Espresso ⁽¹⁰⁾	2,60 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Milchkaffee, Kaffee mit Milchschaum, in der Tasse ⁽¹⁰⁾	3,20 €
Latte Macchiato, heiße Milch, Espresso und Milchschaum, geschichtet im Glas serviert ⁽¹⁰⁾	3,40 €

...weitere Heißgetränke

Unsere Eilles-Diamonds-Tee-Spezialitäten im Glas	2,90 €
Darjeeling First Flush Tee Diamonds	
English Select Ceylon Tee Diamonds	
Sonne Asiens Tee Diamonds (Grüner Tee)	
Diamonds Rooibos Vanilla Tee Diamonds	
Diamonds Sommerbeeren Tee Diamonds	
Diamonds Kräutergarten Tee Diamonds	
Kamillenblüte Tee Diamonds	
Pfefferminzblätter Tee Diamonds	
Diamonds Früchtetee Vita Orange	
Grüner Tee mit Minze Tee Diamonds	
Tee mit Rum Schwarztee mit 4 cl Rum	4,50 €
Tasse Kakao mit Sahne	3,20 €
Portion Kakao mit Sahne	4,50 €
Glühwein	3,50 €



Weißweine im ¼ le

STORCHEN-SCHOPPEN weiß Wimmlerschoppen, Müller-Thurgau Q.b.A., Baden, Bodensee, Winzerverein Meersburg eG	0,25 l	3,70 €
Hügelheimer Weißer Burgunder Q.b.A., trocken, Baden, Winzergenossenschaft Hügelheim eG	0,25 l	3,90 €
Hagnauer Müller-Thurgau Q.b.A., Baden, Bodensee, Winzerverein Hagnau eG	0,25 l	4,50 €
Zähringer Ecovin Weißer Gutedel Q.b.A., trocken, aus ökologischem Anbau, Wilhelm Zähringer, Heitersheim	0,25 l	4,70 €
Durbacher Klingelberger Riesling Q.b.A., trocken, Baden, Durbach, Ortenau, Gutsabfüllung Weingut Andreas Männle	0,25 l	4,90 €

*Regen lässt das Gras wachsen,
Wein das Gespräch!*

Weißherbste im ¼ le

Hagnauer Spätburgunder Weißherbst Q.b.A., Baden, Bodensee, Winzerverein Hagnau eG	0,25 l	4,90 €
--	--------	--------

Rotweine im ¼ le

Französischer Landwein, trocken	0,25 l	3,50 €
STORCHEN-SCHOPPEN rot	0,25 l	3,90 €
Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling Q.b.A., Württemberg, Lauffener Weingärtner Genossenschaft eG		
Strümpfelbacher Sonnenbühl Trollinger Q.b.A., Württemberg, Remstalkellerei	0,25 l	4,20 €
Hagnauer Spätburgunder Q.b.A., mild Winzerverein Hagnau eG, Bodensee, Baden	0,25 l	5,20 €
Bermatinger Spätburgunder Q.b.A., trocken Max Markgraf von Baden, Bodensee, Baden	0,25 l	5,90 €

*Trinke nie ein Glas zu wenig,
denn kein Richter oder König
kann von diesem Staatsverbrechen
eure Seele ledig sprechen.
Lieber eins zu viel getrunken
und darauf in stiller Kammer
Buße tun beim Katzenjammer.*

Unser Weintip aus Frankreich Merlot-Aimery V.d.P., trocken, Lguedoc-Roussillon Aimery-Steur d'Arques, Frankreich	0,25 l	4,20 €
--	--------	--------

Die Spezialität aus Spanien

Im Sommer eisgekühlt serviert, im Winter bei Zimmertemperatur

Campo Lagaza Tempranillo Tinto, D.O. Navarra, Bodegas Virgen Blanca, Spanien	0,25 l	4,90 €
---	--------	--------

Weine von unserem
Seeansässigen Spitzenweingut

Manfred & Robert Aufricht Meersburg/Stetten

2015er Aufrichts Seegucker Rotling Q.b.A., 0,75 l 19,80 €
trocken, Gutsabfüllung
Zart schimmernde Rosé-Farbe. Die Trauben stammen aus einer bevorzugten Lage mit Seeblick! Gekeltert aus 2/3 Rotweintrauben und 1/3 Weißweintrauben, dadurch erhält er seine zarte Lachsfarbe und das feine Traubenfruchtroma. Duft nach Frühlingslieder und edlem Muskat. Der ideale Begleiter zur fleischlosen Küche wie Salate, Pasta und Meeresfrüchte. Unser "Bodensee-Boots- und Terrassenwein".

2014er Aufrichts Speisemeister Cuvée noir, 0,75 l 19,80 €
trocken, Gutsabfüllung
Rotweincuvée aus Pinot Noir holzfassgelagert, Dornfelder und Cabernet-Mitos. Mediterraner Cuvée-Wein für jeden Anlass. Dezent Bordeaux-Stilistik. Kleine dunkle Beeren, Chassis, Johannisbeere. Ein Wein, der im Sommer gerne etwas kühler getrunken wird.

2015er Aufrichts Seehas, trocken, 0,75 l 23,70 €
Gutsabfüllung
Eine Komposition von ausgesuchten Rivaner- und weißen Pinot-Trauben. Jung, trocken, frisch und saftig schmeckt diese Cuvée. Unser Seehas, benannt nach dem historischen Begriff, der die sympathische Bevölkerung rund um den Bodensee bezeichnet.

2015er Aufrichts weißer Burgunder Q.b.A., 0,75 l 26,00 €
trocken, Gutsabfüllung
Besonders duftig und fruchtig. feingliedrige Art. Sehr präsent, jugendliches Zitruspiel von Grapefruit und Limette.

So schmeckt die Sonne in Deutschlands Süden!

Unsere Weißwein-Spezialitäten

Spezialitäten aus heimischen Weinbergen, von den Weingütern Meersburg und Hagnau.

- | | | |
|---|--------|---------|
| 2015er Hagnauer Burgstall Grauburgunder Q.b.A.,
trocken, Baden, Bodensee, Winzerverein Hagnau eG
Dichtes Strohgelb. Das Bouquet frischer Äpfel (Golden Delicious), von mineralischen Akzenten unterlegt. Am Gaumen zeigt der Wein seine kräftige aber auch schmelzige Art, begleitet von einer guten Fruchtstruktur. Ein kräftiger Essensbegleiter, der sich harmonisch anpasst. | 0,75 l | 18,50 € |
| 2015er Meersburger Bengel
Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.,
trocken, Baden, Bodensee, Staatsweingut Meersburg
Eine elegante Erscheinung mit schlankem Körper, umweht von dem Parfüm frischer Erdbeeren und mit einer sehr feinen Restsüße. Dies unterstreicht die Frucht und erhöht den Charme. | 0,75 l | 19,50 € |
| 2014er Robert Weil Riesling Q.b.A.,
trocken, Rheingau -, Weingut Robert Weil
Geprägt von der Mineralität der Schieferböden des Kiedricher Gräfenberg ist dieser Riesling vom Weingut Robert Weil ein eleganter, feinfruchtiger Wein mit reifer Säure und nachhaltigem Körper, der Komplexität und großes Spiel zeigt. Bei allem Anspruch bietet er unkompliziertes Trinkvergnügen zum Essen oder auch solo. | 0,75 l | 28,50 € |

Unsere Rotwein-Spezialitäten

- | | | |
|--|--------|---------|
| 2012er Bermatinger Leopoldsberg
Spätburgunder Q.b.A., trocken, Baden, Bodensee,
Erzeugerabfüllung Weingut Dilger
Rubinrote Reflexe für das Auge, eine fruchtige Note dunkler Beerenfrüchte, verbunden mit feinen Kirscharomen und leicht pfeffriger Note, umschmeichelt dieser Wein mit einem Hauch von Würze und Samtigkeit alle Sinne. | 0,75 l | 21,90 € |
| 2014er Hagnauer Burgstall
Blauer Spätburgunder Q.b.A.,
trocken, goldene Medaille, Baden, Bodensee, Winzerverein Hagnau eG
Blauer Spätburgunder wird aufgrund seines feinen Duftes und der geschmacklichen Finesse auch der König der Rotweine genannt. Die Sorte stammt aus dem Burgund, die kleinen bläulichen Beeren ergeben einen duftigen Wein mit elegantem Fruchtspiel.
Durch Standzeiten auf der Maische erhält man den rosefarbenen Weißherbst, während durch Erwärmung oder Maischegärung der rubinfarbene Spätburgunder Rotwein gewonnen wird. | 0,75 l | 23,90 € |

Änderungen des Jahrgangs vorbehalten!

Unsere Rotwein-Spezialitäten

...aus Weinkellereien in Spanien –

im Sommer gekühlt im Winter Zimmertemperatur!

2014er Campo Lagaza Tempranillo, D.O.

0,75 l 12,90 €

Navarra, Bodegas Virgin Blanca, Spanien

Purpurrotfarben, frische Tönungen zu schwarzblau tendierend und violett schillernd. erinnert an Trauben und Früchte der Felder, nachdrücklich und zart. Im Mund samt-seidig und andauernd. Sehr angenehm und anhaltend in seinem Nachgeschmack. Reste von Natur-Kohlensäure, die ihn für den Gaumen frisch und lebendig erscheinen lassen.

*Zuerst lernte der Mensch das trinken,
erst viel später das Essen.
Darum sollte er aus Dankbarkeit,
das Trinken nie vergessen.*

2013er Merlot delle Venezie, Vino Rosso,

0,75 l 18,50 €

Indicazione Geografica Tipica, Italien

Die aristokratische Rebsorte Merlot macht mit diesem exzellenten Landwein aus Venetien gewissen DOC-Weinen besonders heftig Konkurrenz. Der hier vorgestellte 2007er Merlot verkörpert in geradezu exemplarischer Weise diesen frischen Wind. Schönes, klares Rubin, aromatisch-beerig am Gaumen, harmonisch und samtig im Finale. Trocken ausgebaut mit 11,5 % Alkohol, wird dieser elegante Rotwein ein delikates Vergnügen.

Änderungen des Jahrgangs vorbehalten!

Nach einem guten Essen

Whisky und Scotch

Ballantines	4 cl	3,90 €
Jack Daniels	4 cl	3,90 €

Cognac und Weinbrände

Asbach Uralt Weinbrand	2 cl	3,50 €
Remy Martin Cognac	2 cl	4,50 €

klare Obstbrände

hausgebranntes Obstwasser	2 cl	2,50 €
Zwetschgenwasser	2 cl	2,90 €
Himbeergeist	2 cl	2,90 €
Kirschwasser	2 cl	2,90 €
Williams Christ Birne	2 cl	2,90 €
Mirabelle	2 cl	2,90 €
Grappa	2 cl	2,90 €

Probieren Sie unsere edlen Brände

von Steinhauser aus unserem Rondell Spezialitäten vom See	2 cl	4,90 €
--	------	--------

Senft Bodensee-Coexle	2 cl	3,90 €
Bodensee-Trester	2 cl	3,90 €

Digestive

Malteser Aquavit	2 cl	2,90 €
Jägermeister	2 cl	2,90 €
Tequilla	2 cl	2,90 €
Fernet Branca	2 cl	2,90 €
Ramazzotti	2 cl	2,90 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,90 €
Calvados	2 cl	2,90 €

Liköre

Amaretto	2 cl	2,90 €
Baileys	2 cl	2,90 €

Entspanntes Essen
- auch für Eltern
Nutzen Sie unser Angebot
der Kinderbetreuung!
Ihre Kleinen haben Spaß
und Sie können das Essen genießen.



Zusatzstoffe:

Art Verwendung z.B. in

- 1 – Farbstoffe Cola, Lachsersatz
- 2 – Konservierungsstoffe Mayonnaise, Essiggurken
- 3 – Nitritpökelsalz zum Pökeln von Zunge
- 4 – Antioxidationsmittel Essig, Brühen, Würzmittel
- 5 – Geschmacksverstärker Gewürzmischungen
- 6 – Schwefeldioxid in Essig, Meerrettich
- 7 – Stoffe zur
Oberflächenbehandlung zum Wachsen von Zitronen
- 8 – Süßstoffe Senf, Cola
- 9 – Phosphate Kochschinken, Brühwürste
- 10 – Koffeinhaltig
- 11 – Chininhaltig
- 12 – enthält Phenylalanine
- 14 – Säuerungsmittel
- 15 – Weizenmalz
- 16 – Gerstenmalz
- 17 – Hopfenextrakt, Hopfen
- 18 – Hefe
- 19 – Glucose, Fructose