



LEHNEN SIE SICH ZURÜCK  
UND NEHMEN SICH ZEIT FÜR UNSERE DORFKÜCHE.

MAN SCHMECKT UNSERE FREUDE  
AM KOCHEN, EINEN GENERATIONENMIX AUS  
ERFAHRUNG, NEUHEITEN  
UND UNSERER NEUGIERDE!

Wir, die Küchenbrigade vom Dorf am See, stehen für eine gesunde Dorfküche und das bedeutet für uns weitaus mehr als nur Frische und Qualität. Unsere Küche ist geerdet, experimentierfreudig und wir bieten viele der deutschen Klassiker serviert mit einem gewissen Pfiff. Dabei verzichten wir möglichst auf Zusatzstoffe. Unsere regionalen Partner und Zulieferer helfen uns dabei den CO2-Fußabdruck so gering wie möglich zu halten.



**VIOLETA PANTIC**  
GASTGEBERIN

**KARIM LOHR**  
KÜCHENCHEF



APERITIF	LILLET WILD BERRY Lillet(F) Blanc Vermouth(F)   Russian Wild Berry(F)	0,2 l   9,50 €
	APEROL SPRITZ Aperol(F)   Prosecco   Soda   Orange	0,2 l   9,50 €
	HUGO Holunderblütensirup(F)   Prosecco   Soda   Minze   Limette	0,2 l   9,50 €
	MIDORI SPRITZ Melonenlikör(F)   Secco	0,2 l   9,50 €
	LIMONCELLO SPRITZ Limoncello(F)   Secco	0,2 l   9,50 €
	SARTI SPRITZ Sarti(F)   Secco   Soda   Limette	0,2 l   9,50 €
	HAUSAPERITIF <i>täglich wechselnd und auch alkoholfrei erhältlich - sprechen Sie uns an!</i>	0,2 l   7,90 €

BIER	LICHER PREMIUM PILS vom Fass	0,25 l   4,50 € 0,4 l   5,40 €
	LICHER ISOTONISCH Alkoholfrei	0,33 l   4,60 €
	BENEDIKTINER HELL	0,5 l   5,90 €
	BENEDIKTINER HEFE HELL vom Fass	0,5 l   5,90 €
	BENEDIKTINER HEFE Alkoholfrei	0,5 l   5,50 €
	BENEDIKTINER HEFE dunkel	0,5 l   5,90 €

SCHAUMWEIN	CHAMPAGNER Brut Reserve	0,375 l   45,00 €
	BOUVET BRUT Crémant Rose / Blance	0,1 l   8,50 €
	PROSECCO	0,1 l   7,20 €



W  
S  
E  
I  
S  
P  
R  
S  
V  
O  
R  
S  
E  
I  
S

## FRISCH UND KNACKIG

Beilage von Frühlingsсалaten mit Limetten Dressing  
marinierte Granatapfelkerne · Cashewnüsse · Rübchen · Maiscrunch 7,50 €

dazu servieren wir wahlweise:

Gebackener Camembert · Moosbeeren Kompott  klein 15,50 €  
groß 19,50 €

Hähnchenbruststreifen in Maharadja Currymarinade klein 16,50 €  
groß 21,50 €

Rosmarin-Knoblauchgarnelen klein 19,50 €  
groß 25,50 €

## ASIATISCHE ILLUSION

Vegane Jakobsmuschel · Miso Marinade  
gebackener Wan Tan · Karotten-Sesam Nudeln · Mizuna Salat  
16,50 €

## KÜSTENFEUER & GARTENGLÜCK

Geflämmtes Ikarimi Lachsfilet · Staudensellerie Schaum  
Schwarzer Rettich · zweierlei von der Gartenerbse · Scarlett Kresse  
19,50 €

## SCHWEIZER BERGFRÜHLING

Rosa gebratener Kalbsrücken · Pistazien-Vinaigrette  
gebratene Römervalat Herzen · geräucherte Paprika Perlen · Belper Knolle  
19,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Umbestellungen einen Aufpreis von 2,00 € erheben.

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen  
für Sie gekennzeichnet



PLANT BASED SUPPER

### ALLGÄUER GOLD

Rinder Consommé · Tafelspiztatar · Allgäuer Bergkäse-Crostini

9,50 €

### VEGANE VERSUCHUNG

Zitronengrassuppe · Kokosmilch  
vegane Lachs Roulade · Roter Curry Schaum

9,50 €

### ORIENTALISCHE VERSUCHUNG

Gefüllte Aubergine · Gemüse Bulgur  
Ras el-Hanout · Vegane Bolognese · zweierlei Tzatziki

23,50 €

### TOSKANISCHER AUSFLUG

Raviolacci · Ricotta · Spinat · Sautierter Grüner Spargel  
Pinienkern Crunch · Parmesanschaum

23,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Umbestellungen einen Aufpreis von 2,00 € erheben.

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen  
für Sie gekennzeichnet



F I S C H	<b>FRÜHLINGSERWACHEN AM KORALLENRIFF</b>	Arrosiertes Barramundi Filet · Bärlauch Risotto Safran Fenchel · Zitrus-Hollandaise	28,50 €
	<b>SCHWÄBISCHE HANDARBEIT</b>	Gebratene Zander Maultasche · Schneekrabbensalat Hummer Bisque · Baby Pak Choi	29,50 €
	<b>BARBECUE RIPPE</b>	Geschmorte Greater Omaha Short Ribs Ahornsirup-Pfefferjus · zweierlei Fondant-Kartoffel · Roter Coleslaw	29,50 €
F L E I S C H	<b>“ VIENNA CALLING ”</b>	Gebackenes Kalbs „Wiener Schnitzel“ · Zitronenschnitz Wildpreiselbeeren · Bratkartoffelsalat	29,50 €
	<b>LAMMFROMM</b>	Gegrillte Salzwiesenlammhüfte · Kräuterkruste Liebstöckeljus · Wilder Blumenkohl · gebratene Bramata Schnitte	29,50 €
	<b>PURER GENUSS</b>	220g Grain Fed Rumpsteak · Spätburgunder Glace Geflämmt Porree · Topinambur · Tiger Tomaten Cassoulet	39,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Umbestellungen einen Aufpreis von 2,00 € erheben.

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen  
für Sie gekennzeichnet



S  
T  
R  
E  
S  
S  
E  
D

## S Ü S S E R M O M E N T

Unser süßer Moment - eine kleine süße Verführung  
mit einer Tasse duftendem Espresso

8,50 €

## K Ü S T E N F L A I R

Sanddorn Meringue Pie  
Karamellisierte Paranuss · Veganes Tahit-Vanille-Parfait

15,00 €

## D E R A P F E L F Ä L L T N I C H T W E I T . . .

Falsche Pink Lady · Rhabarberkern  
Mascarponecreme · Salz-Karamell · Joghurt Crumble

15,50 €

## B A N A N E N - R U M - A F F Ä R E

Ragout von der Cavendish-Banane · Valrhona Brownie  
eingelegte Weinbeeren · Rum Eis

14,50 €

## Z U M S C H L U S S D A S B E S T E . . .

Rohmilchkäseauswahl vom fränkischen Affineur Waltmann  
Tessiner Feigensenf · schwarze Walnüsse · Früchtebrot

17,50 €

## “ D I E C R E M I G E N ”

Bergmilch-Joghurteis · Salzbutterm-Karamelleis  
Valrhona-Schokoladeneis mit Brownie Stückchen · Madagaskarvanilleeis  
Piemonteser Haselnusseis · Amarena Kirscheis

Je Kugel 3,90 €

## “ D I E F R U C H T I G E N S O R B E T ”

Feines Mojito · Felderdbeere · Toskanische Kirsche  
Pina Colada · Basilikum

Je Kugel 3,90 €

WIR MÖCHTEN, DASS SIE SICH BEI UNS RUNDUM WOHLFÜHLEN UND IHRE ZEIT IN  
ENTSPANNTER ATMOSPHÄRE GENIESSEN.  
SOLLTEN SIE FRAGEN ODER WÜNSCHE HABEN, ZÖGERN SIE BITTE NICHT, UNS  
JEDERZEIT ANZUSPRECHEN – WIR SIND GERNE FÜR SIE DA!

Ihre Dorffamilie



## OFFENE WEINE

WEISS	SILVANER, TROCKEN	0,1 l	5,00 €
	Franken	0,2 l	9,00 €
	RIESLING, TROCKEN	0,1 l	5,50 €
	Rhein	0,2 l	9,80 €
	BACCHUS, HALBTROCKEN	0,1 l	4,50 €
	Franken	0,2 l	8,00 €
ROSE	LEVIGO PINOT GRIGIO, TROCKEN	0,1 l	5,50 €
	Italien	0,2 l	9,90 €
	PINOT BIANCO, TROCKEN	0,1 l	5,50 €
	Südtirol	0,2 l	9,80 €
	AIMERY CHARDONNAY, BARRIQUE	0,1 l	5,00 €
	Frankreich	0,2 l	9,00 €
ROT	SAUVIGNON BLANC, TROCKEN	0,1 l	5,50 €
	SPANIEN	0,2 l	9,80 €
	5 ROSES, TROCKEN	0,1 l	5,50 €
	Italien	0,2 l	9,80 €
	SPÄTBURGUNDER, TROCKEN	0,1 l	6,50 €
	Franken	0,2 l	10,80 €
ROT	PRIMITIVO, TROCKE	0,1 l	6,50 €
	Italien	0,2 l	10,80 €
	TEMPRANILLO, TROCKEN	0,1 l	6,50 €
Spanien	0,2 l	10,80 €	

Eine Auswahl weiterer Weine finden Sie in unserer Weinkarte.  
Unser Servicepersonal steht Ihnen hierfür gerne zur Verfügung.



ALKOHOLFREIE  
GETRÄNKE

SODENTHALER GOURMET WASSER

still   medium   spritzig	0,25 l	4,20 €
	0,75 l	7,50 €

SOFTGETRÄNKE

Afri Cola (F,C)   Afri Cola Zero (F,C)		
Bluna Zitrone   Bluna Orange (F)   Mezzo Mix (F,C)	0,2 l	4,20 €
	0,4 l	5,20 €

Schweppes Tonic Water (2) | Bitter Lemon (F) | Ginger Ale (F)

	0,2 l	4,20 €
	0,4 l	5,20 €

SÄFTE & SCHORLEN

Apfel   Orange   Traube (rot)   Grapefruit   Ananas   Tomate		
Banane   Johannisbeer   Maracuja   Sauerkirsch   Cranberry	0,2 l	4,20 €
	0,4 l	5,20 €

DORFLIMONADE

SOMMERLIMONADE

Maracuja   Ingwer   Mineralwasser   Spritzer Zitronensaft frischen Orangen   Zitronen	6,90 €
--	--------

HUBERTUSLIMONADE

Cassis   Zitronensaft   Mineralwasser frischen Zitronen   Minze	6,90 €
--	--------

ORANGERIELIMONADE

Blutorangeessenz   Grapefruitsaft   Soda   Orangen	6,90 €
--	--------



HEI S S E T R Ä N K E	TASSE KAFFEE	4,00 €
	TASSE KAFFEE entkoffeiniert	4,00 €
	ESPRESSO	3,80 €
	ESPRESSO MACCHIATO	4,20 €
	ESPRESSO DOPPELT	5,80 €
	CAPPUCCINO	5,10 €
	LATTE MACCHIATO	5,50 €
	MILCHKAFFEE	5,50 €
	HEISSE SCHOKOLADE	5,50 €
GLAS RONNEFELDT TEE	4,20 €	

Für pflanzliche und laktosefreie Milchalternativen berechnen wir einen Aufpreis von 0,50€.

Für ein Digestif wenden Sie sich bitte an unser Personal —  
wir präsentieren Ihnen gerne unseren Wagen.