

Aperitifs

Als Start in den Abend empfehlen wir:

Crémant de Loire, Louis Despas 0.1 l 6 | 0.75 l 38

Schaumwein aus dem Elsass – gemacht nach der méthode Classique

Sekt, HUP, -alkoholfrei- 0.1 l 6 | 0.75 l 38

Zart im Geschmack und mit natürlicher Süße

Aperol Spritz 8.50

Aperol, Secco, Soda und Orange

Hausgemachte Basilikumlimonade -alkoholfrei- 6.90

Basilikum, Zitrone, Zucker, Soda

“Aperolinen” -alkoholfrei- 7.50

Alkoholfreier Sekt, Soda, Bitter-Sirup und Orange

Hugo 8.50

Holunderblütensirup, Secco, Limette, Soda und Minze

Negroni 9.90

Campari, Martini Rosso, Gin

Campari “Halm-Style” 9.90

Campari, Grand Marnier, Orangensaft, Grapefruit, Limettensaft, Secco

Suppen und Vorspeisen

Starters and Soups

Aus der Region

From the region

Gazpacho 11

andalusische Gemüsekaltschale mit Basilikum-Limetten-Sorbet

cold andalusian soup with basil-lime sorbet

Salat Pfifferling 18

gemischte Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen

mixed leaf salad with fried chanterelles

Burrata und Tomate 15

marinierter Burrata auf Reichenauer Tomaten mit Basilikumpesto und Rucola

burrata on Isle of Reichenau tomatoes with basil pesto and arugula

Saisonaler Salatteller 9

salad of the season

Marokkanisch

Moroccan

Harrira 9

marokkanische Nationalsuppe mit Lammfleisch, Tomaten, Sellerie und Kichererbsen

moroccan national soup with lamb, tomatoes, celery and chickpeas

Briuats 14

gefüllte arabische Teigtaschen mit Fisch, Hähnchen und Käse

arabic pastries filled with fish, chicken and cheese

Marrakchia 12

saisonal gebratenes Gemüse mit maurischen Kräutern und Gewürzen

seasonal roasted vegetables with moorish herbs and spices

Taktuka 10

gegrillter Paprika- und Tomatensalat mit maurischen Gewürzen

grilled pepper and tomato salad with moorish spices

Hauptgerichte – Aus der Region

Regional Main Courses

Von der Weide

From the pasture

Gegrilltes Kalbssteak 35

auf Rahmpfifferlingen und Bandnudeln

grilled veal steak with creamy chanterelles and ribbon noodles

Cordon bleu 34

gefüllt mit Pfifferlingen, Emmentaler und Schinken, dazu ein großer Salat

stuffed veal schnitzel with chanterelles, cheese and ham, served with a large salad

Gefüllte Putenroulade 29

mit Frischkäse, Oliven, getrockneten Tomaten und Kräuterrisotto

turkey roulade with cream cheese, olives, dried tomatoes and herb risotto

Aus dem See

From the lake

Bodenseehechtfilet 32

mit Kräuterkruste, Brokkoli und Salzzitronenrisotto

pike fillet with herb crust, broccoli and preserved lemon risotto

Pochiertes Saiblingsfilet 29

mit Currysauce, Blumenkohl und Bandnudeln

poached char with curry sauce, cauliflower and ribbon noodles

Vom Feld

From the field

Pilzrisotto 22

mit gebackenen Austernpilzen, Pfifferlingen, Champignons und Parmesan

mushroom risotto with baked oyster mushrooms, chanterelles, button mushrooms and parmesan

Reichenauer Gemüsecurry 18

mit Reichenauer Paprika, Zucchini, Pak Choi und Basmatireis

yellow curry with „Reichenauer“ bell peppers, zucchini, pak choi and basmati rice

Hauptgerichte – Marokkanisch

Moroccan Main Courses

Tagine

... ist ein Jahrtausende altes Tongeschirr mit Deckelhut...
...is a millennia-old clay vessel with a lid shaped like a hat...

Barkuk 35

geschmorte Kalbsschulter mit getrockneten Pflaumen, Walnüssen und Couscous
braised veal shoulder with dried plums, walnuts and couscous

Der Berber 34

Lammschulter in eigenem Saft gegart mit Gemüse und Couscous
lamb shoulder cooked in its natural juices with vegetables and couscous

Le Marrakech 34

geschmorte Lammschulter mit Trockenfrüchten, Ei und Nüssen, dazu Reis
braised lamb shoulder with dried fruits, egg and nuts, served with rice

Couscous

Tfaya 33

Couscous mit Kalbsschulter, dazu Gemüse, karamellisierte Zwiebeln und Rosinen
couscous with veal shoulder, vegetables, caramelized onions and raisins

Dajaj 32

Couscous mit Hühnerbrust und Keule, dazu geschmortes Gemüse
couscous with chicken breast and leg, served with braised vegetables

Khodra 30

Couscous mit Gemüse, karamellisierten Zwiebeln und Rosinen
couscous with vegetables, caramelized onions and raisins

Die Tanjia

... bezeichnet ein typisches Gericht, welches Sie meist nur in Marrakech bekommen.
... is a typical dish that you can get normally only in Marrakech.

Rass 36

geschmortes Kalbsbäckchen mit Couscous
braised veal cheek with couscous

Merrakschia 35

geschmorte Lammhaxe mit Couscous
braised lamb shank with couscous

Dessert

Desserts

Beghrir 13

frisch gebackene Mandelcrêpes mit Honig und Orangenblütenwasser an Minz-Eis

freshly baked almond crêpes with honey and orange blossom water, served with mint ice cream

Crème Brûlée 12

mit frischen Beeren, dazu Orangenblütensorbet

crème brûlée with fresh berries and orange blossom sorbet

Fawakih 9

frischer Obstsalat mit Rosenwasser und Zimt

fresh fruit salad with rose water and cinnamon

Kokos-Panna-cotta mit Ananas 9

eingekochte Kokosmilch mit karamellisierter Ananas

coconut panna cotta with caramelized pineapple

Eis

Ice Cream

Unsere Eissorten von der Manufaktur Anelu Konstanz

1 Kugel Ihrer Wahl 3.50

each scoop of your choice

3 Kugeln Ihrer Wahl 9

each scoop of your choice

Orangenblüten-Sorbet

orange blossom sorbet

Marrakesch

Chili, Zimt, Kreuzkümmel, Nelken, Ingwer, Kurkuma, Knoblauch, Muskatblüte, Koriander
chili pepper, cinnamon, cumin, cloves, ginger, turmeric, garlic, mace, coriander

1001 Nacht

Rosenwasser, Safran, gehackte Pistazienkerne
rose water, saffron, chopped pistachio kernels

Arabischer Traum

Mandelmus, Rosenwasser
almond butter, rose water

Minzeis

Minze, Minzöl
mint, mint oil

Pistazie

Pistazienmark, Pistazienkerne
pistachio paste, pistachio kernels

Vanille | Schokolade | Walnuss | Zitronensorbet

Kaffee und Tee

Coffee and Tea

Tasse Kaffee 3

Tasse Kaffee, koffeinfrei 3

Espresso 3

Espresso Macchiato 3.20

Doppelter Espresso 4.70

Cappuccino 4

Latte Macchiato 4.5

Milchkaffee 4.5

Glas Eilles Tee 4.50

Schwarztee: Darjeeling, Assam Special, Bio English Breakfast

Grüner Tee: Grüntee mit Minze, Sonne Asiens, Grüntee Asia Superior Blatt

Kräutertee: Verveine, Pfefferminze, Kamille, Rooibos

Früchtetee: Apfelfrüchte, Sommerbeere, Zitronenmélange

Maurischer Minztee 5

Pearl Grüntee mit frischer Minze

Digestif

Digestifs

Rochelt aus Tirol, Österreich

Weichselkirsche oder Williams 2 cl 14

Marille 2 cl 18

Senft Schnäpse vom Bodensee

Zwetschgenlikör · Himbeergeist · Kirschwasser · Pfirsich 2 cl 4.20 | 4 cl 8.40

Rebholz Edelbrände vom Bodensee

Sauerkirschlikör · Brombeerlikör

Cöxchen · Haferpflaume · Zibarten · Marc Bodensee 2 cl 4.20 | 4 cl 8.40