

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- 5.50

Basilikum, Zitrone, Zucker, Soda

“Aperolnchen” -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

Kürbissuppe 12

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Ingwer, Kokosmilch und Maronen
creamy Hokkaido pumpkin soup with ginger, coconut milk and chestnuts

Gebeizte Saiblingsfilets 16

mit Blattsalaten und Honig-Senf-Dressing
cured char fillets with leafy greens and honey-mustard dressing

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

Briouats 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 34

auf gebratenem Gemüse und Bandnudeln

grilled veal steak with sautéed vegetables and ribbon noodles

Cordon bleu 33

mit Emmentaler und Schinken dazu Pommes

stuffed veal schnitzel with cheese and ham, served with french fries

Gebratenes Putensteak 29

mit Rahmsauce, mediterranem Gemüse und Kräuterrisotto

pan-seared turkey steak with cream sauce, mediterranean vegetables and herb risotto

Aus dem See

From the lake

Gebratenes Bodensee-Hechtfilet 31

mit Brokkoli und Kürbisrisotto

pan-fried Lake Constance pike fillet with broccoli and pumpkin risotto

Gegrilltes Saiblingsfilet 29

mit Currysauce, gemischtem Gemüse und Bandnudeln

grilled char fillet with curry sauce, mixed vegetables, and ribbon pasta

Vom Feld

From the field

Kürbisrisotto 21

mit eingelegtem Kürbis, Maronen und Parmesan

pumpkin risotto with pickled pumpkin, chestnut and Parmesan

Gemüsecurry 18

mit gegrilltem Gemüse und Basmatireis

vegetable Curry served with 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

Vanille-Parfait 12

mit Zimt-Zwetschgen

vanilla parfait with cinnamon plums

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